

Guide pratique

La
PÂTISSERIE
et ses **SECRETS**

Didier Girol

500 définitions

230 trucs et astuces

70 recettes de base

Préfaces de

Jean-Luc Boulay, Maître cuisinier de France

Christian Faure, Meilleur ouvrier de France




Le Travailleur Fute

DIDIER GIROL

LA
PÂTISSERIE
ET SES
SECRETS

GUIDE PRATIQUE



© Les Éditions du Travailleur Futé, 2017

LES ÉDITIONS DU TRAVAILLEUR FUTÉ

846 rue de l'Escarboucle,

Québec (Québec) , G2L 3A5, CANADA

letravailleurfute.com

**Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales
du Québec et Bibliothèque et Archives Canada**

Girol, Didier, 1954-

[ABC des trucs du chef Didier]

La pâtisserie et ses secrets

2e édition.

(Guide pratique ; 2)

Publié antérieurement sous le titre : L'ABC des trucs du chef Didier.

Outremont, Québec : Éditions Publistar, 2006.

Comprend un index.

ISBN 978-0-9951737-4-3

1. Pâtisserie - Miscellanées. 2. Conseils pratiques, recettes, trucs, etc. I.
Titre. II. Titre : ABC des trucs du chef Didier.

TX773.G56 2017

641.86'5 C2016-942558-4

Éditeur : Simon Chrétien

Design graphique : Simon Chrétien

Photographe de Didier Girol : Julie Brandone

Photographie page couverture : Adobe photo stock, Mythja

Distribution numérique mondiale : demarque.com

ISBN version imprimée : 978-0-9951737-4-3

ISBN version ePub : 978-0-9951737-6-7

ISBN version PDF : 978-0-9951737-5-0

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2017

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2017

Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central ou transmise de quelque façon que ce soit ou par quelque procédé électronique, mécanique, de photocopie, d'enregistrement ou autre sans la permission écrite de l'éditeur.

<https://jadidpdf.com/fr>

PRÉFACE

J'ai rencontré Didier il y a une vingtaine d'années à l'École hôtelière de la Capitale, alors que je donnais un cours de cuisine actualisée traitant des desserts sur assiette. Depuis, nous sommes toujours restés en contact, ce qui n'a rien d'étonnant, Didier étant un homme d'une exquise gentillesse, très agréable à fréquenter et brillant pédagogue. Pour quelqu'un comme moi, qui ai toujours été fasciné par la pâtisserie et qui ai pu développer cet intérêt lors de stages de pâtisserie l'école Le Nôtre de Paris, le plaisir d'échanger avec ce professeur d'exception et communicateur hors-pair qu'est Didier, était toujours l'occasion d'enrichir mes connaissances de ce métier complexe et passionnant.

L'ami Girol a d'ailleurs donné la pique du métier à Éric Lessard, qui deviendra mon chef pâtissier au Saint-Amour; ce dernier ne tarit pas d'éloges sur la qualité de l'enseignement qu'il a reçu auprès de Didier. Plus important encore : il a su transmettre à Éric le feu sacré et le goût du dépassement, une fierté pour notre restaurant!

J'ai toujours considéré que les bases en cuisine (et surtout en pâtisserie) sont essentielles lorsqu'on veut comprendre, performer, évoluer, créer et réussir. Car la pâtisserie est un métier d'art, de plaisir, de gourmandise et de réconfort qui demande beaucoup de technique. Il faut aussi y mettre de la précision et prendre le temps de bien comprendre la matière avec laquelle on travaille. C'est pour cela que dans mes restaurants, les desserts occupent une place très importante, parce qu'ils permettent de finir le repas sur une note mémorable.

Le livre de Didier est d'autant plus important qu'il va bien au-delà des simples recettes. C'est un génial abécédaire sucré qui donne l'eau à la bouche, mais surtout, qui nous outille en expliquant en termes clairs et simples les bases de la pâtisserie. De l'importance d'utiliser des abricots biologiques aux mille facettes des biscuits, en passant par le rôle de la poudre à pâte, les différents types de farine ou ce qu'est la crème fleurette, cet ouvrage répondra à tous vos questionnements. Il vous permettra aussi d'apprendre à maîtriser les

techniques essentielles. Les mousses, pâtes à tarte, à chou ou à pizza, les caramels et les crèmes sucrées n'auront plus de secrets pour vous.

Voilà, en 500 définitions, 230 trucs et astuces et 70 recettes de base, de quoi vous donner bien du plaisir à réaliser vos desserts en les réussissant parfaitement à tout coup.

Bravo pour ce passionnant travail de moine, cher Didier, et pour la passion avec laquelle tu sais si bien transmettre tes connaissances!

Jean-Luc Boulay

Biographie:

Chef propriétaire des restaurants Le Saint Amour et Chez Boulay Bistro boréal. Il est l'un des juges de l'émission Les Chefs !, diffusée à Radio-Canada. Récipiendaire de nombreux prix et distinctions, il a entre autres, reçus en 2010, le Prix du Gouverneur général pour les arts de la table (première édition) à Ottawa, ainsi que la Médaille de Chevalier puis d'Officier du mérite agricole de France en 2016, Plus récemment, il fut intronisé « Maître cuisinier de France » par l'Association des Maîtres cuisiniers de France, Perpignan en 2012. Il a également reçu plusieurs prix décernés par la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ), dont chef de l'année au national en 2003.

PRÉFACE

Lorsque mon ami Didier Girol m'a annoncé qu'il écrivait un livre consacré à l'abécédaire de notre beau métier, je me suis revu sur les bancs de l'école qui accompagnait mon apprentissage.

Je me souviens encore de ces termes techniques : Abaisse, tourer, estagnon, chiqueter, videler etc. Tous ces mots qui sont venus et revenus au quotidien pendant quarante années professionnelles.

C'est avec une immense générosité que Didier enseigne et partage chaque jour ses connaissances et cet ouvrage témoigne de sa grande maîtrise.

J'espère que de nombreux jeunes professionnels curieux et avides de connaissances iront puiser leur savoir dans cet ouvrage.

Merci mon ami de t'adresser à nos jeunes et merci d'œuvrer à une société qui refuse de subir et qui œuvre à construire.

Christian Faure, MOF

Biographie

Détenteur du titre suprême de Meilleur Ouvrier de France depuis 1997, il a aussi été honoré à de nombreuses reprises de plusieurs prix et distinctions dont Officier de l'Ordre national du Mérite agricole de France, Meilleur Chef Pâtissier du Monde par l'American Academy for Hospitality Sciences et Chef pâtissier de l'année 2017 par la Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec et la Fédération Culinaire Canadienne. Fondateur de La Maison Christian Faure pâtisserie prestigieuse combinée à une institution internationale d'enseignement spécialisée en pâtisserie de haut niveau.

C'est parce que j'étais un enfant sage
que je suis devenu pâtissier...
Je n'étais jamais privé de dessert!

Avant-propos

Depuis plusieurs années, à l'occasion de mes conférences et diverses animations, de nombreuses personnes me posent souvent les mêmes questions à propos de la pâtisserie et, surtout, me disent : « La pâtisserie est plus compliquée que la cuisine. »

Effectivement, la pâtisserie est complexe ; c'est un métier à part entière, bien différent de celui de cuisinier. Il nécessite de longues années d'apprentissage et repose sur des recettes et des techniques de travail précises, élaborées à partir de la chimie délicate de certains ingrédients entre eux, pour arriver au produit fini. Selon la technique employée pour les travailler, les mêmes matières premières ne donneront pas le même résultat. Cette chimie réagit mal à l'approximatif et à l'improvisation, d'ailleurs on appelle laboratoire le lieu où l'on fabrique la pâtisserie.

Il existe de nombreux et parfois superbes ouvrages sur la pâtisserie, mais il arrive que leurs recettes se révèlent complexes et difficiles à réaliser par l'amateur, même éclairé, qui se perd dans les termes techniques. Ces beaux ouvrages finissent souvent dans la bibliothèque et ne font que la joie des professionnels.

Partant de cette constatation, et mon métier d'enseignant en pâtisserie me facilitant la vulgarisation de mes connaissances, je vous propose ici ce petit guide présenté comme un abécédaire. Vous y trouverez la définition des termes techniques les plus couramment employés, des méthodes de travail à respecter, des explications sur certains produits et leur utilisation, des conseils de conservation et des simplifications de recettes ou de méthodes puisque certaines techniques modernes le permettent parfois.

Si vous faites partie des déçus du gâteau ou du soufflé retombé, de la tarte collée ou mal cuite au fond et de la crème pâtissière grumeleuse, je souhaite que ma modeste contribution vous aide à reprendre goût aux joies de la pâtisserie et à étonner vos parents et amis lors de vos réceptions.

A

Abaisse

Une abaisse est un morceau de pâte à tarte ou de pâte feuilletée aplati avec un rouleau, prêt à être découpé en différentes formes à l'aide d'un couteau, d'un découpoir ou d'un emporte-pièce, pour faire des tartes ou des chaussons aux pommes, par exemple.

Abricoter

Appliquer au pinceau une légère couche de nappage, de confiture ou de gelée, pour donner un aspect brillant, par exemple à une tarte aux fruits, et protéger le produit du contact de l'air.

Abricot sec

Si vous aimez les fruits séchés, comme les abricots, privilégiez les produits biologiques, même si leur couleur marron foncé n'est pas très appétissante, car ils ne sont pas traités avec des sulfites, un procédé chimique qui permet de conserver la couleur éclatante du fruit mûr. Ce que l'abricot biologique perd en couleur, il le gagne mille fois en goût, tout en étant meilleur pour la santé.

Alcool anisé

Apéritif ou digestif fabriqué à base d'anis, parfois additionné de réglisse : pastis, Ricard™, Pernod™ ou anisette. On l'utilise indifféremment en cuisine ou en pâtisserie pour parfumer les crèmes, les sauces ou encore flamber des desserts, comme les poires au Pernod™.

Alcool d'orange

Terme générique employé par les pâtisseries pour désigner des alcools comme le Grand Marnier™, le curaçao ou le triple sec.

Allonger

Étaler, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, une pâte à tarte ou une pâte feuilletée pour ensuite la couper en morceaux (voir détailler, page 73).

Amande

Amande est le terme employé pour désigner la graine contenue dans un noyau, comme celui de l'abricot ou de la pêche. L'amande utilisée en pâtisserie ou en cuisine est le fruit de l'amandier.

Il y a quelques années, on proposait aux pâtisseries des amandes d'abricots pour remplacer, en partie, l'amande de l'amandier, afin d'abaisser les coûts de production. Ce qui baissait... c'étaient surtout la qualité du produit fini et la confiance des clients ! Les fournisseurs sérieux ont décidé, à l'époque, d'inscrire l'appellation « amandes de l'amandier » sur leurs emballages.

Pour monder les amandes (c'est-à-dire en enlever la peau brune), il suffit de les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante et de les rincer pour les refroidir. Ensuite, dans chaque main, on pince une amande entre le pouce et l'index, une petite pression des doigts et l'amande sort toute seule de sa peau.

Conservation

La meilleure façon de conserver les amandes est de les congeler, comme les noix.

Amaretto

L'amaretto est une liqueur élaborée à partir d'amandes amères parfois avec des noyaux d'abricots ou de pêches. L'amaretto est

la liqueur utilisée pour parfumer le plus que fameux dessert italien «de tiramisu». Très utilisé aussi en chocolaterie pour parfumer les ganaches.

Améliorants

Ce sont des produits qui permettent d'améliorer partiellement les qualités fermentatives des farines, ils favorisent dans certains cas la coloration de la croûte et rendent le produit plus moelleux. Ces produits sont employés principalement en boulangerie.

S500

(améliorant professionnel pour le pain)

1,5 à 3% du poids de la farine selon le type de pâte levée.

Extrait de malt

Environ 0.5 g au kilo de farine

Acide ascorbique

3 g pour 100 kg de farine, généralement incorporés en meunerie.

Ananas

Pour faire mûrir un ananas plus rapidement, l'enfermer dans un sac en papier avec une pomme, à la température de la pièce. L'action des enzymes de la pomme va accélérer le mûrissement de l'ananas. Un truc très efficace aussi avec les avocats et les mangues.

Angélique

Réputée pour faciliter la digestion en herboristerie, l'angélique est une plante ombellifère, comme le fenouil ou la carotte sauvage. Elle est cultivée dans l'ouest de la France, dans la région Poitou-Charentes. La tige creuse et cannelée de l'angélique ressemble un peu à celle du céleri-branché.

Utilisation

Une fois confite, l'angélique est légèrement fibreuse et fondante.

En pâtisserie, elle est utilisée principalement pour la décoration et, quelquefois, dans les gâteaux aux fruits. Il faut la conserver au réfrigérateur, hermétiquement emballée, car elle sèche vite. Si cela vous arrive, faites-la tremper plusieurs jours dans un sirop de fruit ou de sucre.

Anis

L'anis vert fait partie de la famille des ombellifères, comme le carvi, la carotte et le fenouil. Il se présente sous forme de petites graines grisâtres, très parfumées, qui entrent dans la composition de spécialités du midi de la France et des pays du pourtour méditerranéen : bonbons, apéritifs, liqueurs, pâtisseries, etc. Ne pas acheter l'anis vert à l'avance, car il perd rapidement sa saveur.

Anis étoilé

Il est d'une famille botanique différente, car c'est le fruit d'un arbre toujours vert, dont les fleurs ressemblent à des narcisses, mais à la saveur identique à celle de l'anis vert, quoique plus prononcée et délicatement sucrée. On le nomme aussi badiane. Incontournable épice de la cuisine chinoise, la badiane entre également dans la composition de bonbons, d'apéritifs et de liqueurs digestives. L'anis étoilé conserve longtemps sa saveur en graine, mais la perd vite lorsqu'il est en poudre.

Appareil

C'est le nom que les professionnels de l'alimentation emploient pour désigner le mélange de plusieurs ingrédients d'une même recette. Par exemple : un appareil à crêpe. Une exception toutefois : les fabricants de crème glacée le nomment un mix.

Antis cristallisants

Sont des produits utilisés couramment en confiserie et de chocolat, pour les caramels, les sucettes, etc. Ils sont solubles dans l'eau, et favorisent l'onctuosité, le moelleux et la conservation.

Glucose

Environ 100 g pour 1 kilo de sucre

Sucre inverti

Trimoline™ / nulomoline™ (sucre inverti)

4 % maximum de la masse en confiserie de chocolat. Ils peuvent être employés dans la réalisation de certains biscuits pour retenir l'humidité et conserver le moelleux, la fraîcheur et l'arôme.

Sorbitol

5 % de la masse intérieure, sous forme liquide incolore le sorbitol s'emploie en confiserie de chocolat pour prolonger la conservation des chocolats comme les truffes par exemple.

Aromatiser

Parfumer avec un alcool ou un arôme, naturel ou non, une préparation.

Il faut être raisonnable lorsqu'on aromatise une préparation ; trop d'alcool, par exemple, peut indisposer certaines personnes. Les arômes naturels coûtent cher, et il est souvent inutile d'ajouter de la vanille Bourbon dans une mousse faite avec un chocolat à 72 % de cacao : il y a déjà de la vanille dans le chocolat et le goût très prononcé du cacao annule une bonne partie de la saveur délicate de la vanille.

D'autre part, quand on utilise un arôme artificiel à la place d'un arôme naturel, il faut en diminuer fortement la dose, pour ne pas avoir un goût chimique extrêmement désagréable dans le produit.

Avocat

C'est un fruit, en général utilisé plutôt comme un légume. Essayez-le en sorbet ou en mousse, c'est délicieux. Pour ne pas qu'il noircisse, l'arroser d'un simple jus de citron ou de lime suffit. Sa saveur douce se marie délicatement avec celle de l'anis. Son goût est avantageusement relevé quand on le fait mariner dans du jus de citron vert et de l'anis étoilé. Pour accélérer son mûrissement,

enfermer l'avocat dans un sac en papier ou du papier journal avec une pomme.

B

Babeurre

Voir petit-lait, page 164.

Bain-marie

Une casserole, remplie d'eau bouillante, avec un bol ou un saladier posé dessus, se transforme en un bain-marie idéal pour faire fondre du chocolat ou chauffer des œufs destinés à une génoise.

Il faut également cuire au bain-marie les crèmes renversées et les crèmes brûlées. Les ramequins sont placés dans un plat à hauts rebords, allant au four, dans lequel on verse de l'eau froide sans dépasser les 3/4 de leur hauteur.

Baking

On la trouve mentionnée dans certaines recettes en lieu et place de baking powder, autrement dit la levure chimique : c'est sous ce nom que le produit s'est fait connaître en France, notamment avec les recettes de scones et de gâteaux aux fruits arrivées d'Angleterre ou des États-Unis.

Balance

Manuelle, électrique ou électronique, elle est l'outil essentiel pour réaliser et réussir une recette de pâtisserie. Si l'on peut se permettre quelques fantaisies en cuisine, la pâtisserie, elle, est une chimie délicate qui ne supporte ni l'à-peu-près, ni l'approximatif. Ajouter une carotte à la recette de soupe de grand-maman ne changera pas grand-chose à la recette d'origine ; mais 20 g de plus (ou de moins) de levure chimique peuvent transformer un muffin aux carottes en montgolfière ou en pavé, plus adapté à la construction d'une

bordure à massif dans votre jardin, qu'à vous régaler lors du brunch dominical.

Plus sérieusement, il est donc essentiel de peser tous les ingrédients d'une recette si l'on veut s'adonner au plaisir de la pâtisserie et la réussir. Les balances ménagères actuelles sont fiables et très abordables.

Banane

Il y a plusieurs sortes de bananes : la plus courante est la banane sucrée et bien jaune, que tout le monde consomme régulièrement ; il existe aussi la banane plantain, appelée également banane à cuire. Celle-ci est plutôt utilisée comme légume, avec presque toutes les applications de la pomme de terre.

En pâtisserie, on emploie la banane jaune. Fraîche : pour les mousses ou les tartes ; en purée : pour les soufflés et les muffins, sans oublier le délicieux gâteau aux bananes ; séchée : pour la décoration.

Conservation

La banane devrait toujours être consommée bien mûre, car elle est ainsi plus goûteuse et plus digeste. Quand la peau commence à se couvrir de taches noires, c'est le signe qu'elle est prête. Une fois épluchée, il faut l'utiliser rapidement, car elle noircit au contact de l'air, comme les pommes ou les avocats. Pressé dessus, le jus de citron ou de lime règle parfaitement ce problème. En purée, les bananes se congèlent très bien, ce qui permet de ne pas les perdre quand elles mûrissent trop vite à cause de la chaleur. Il suffit de les broyer avec un peu de jus de citron et de congeler la purée obtenue dans une boîte ou un sachet hermétique. L'hiver venu, elle trouvera sa place bien au chaud dans des pains ou des muffins.

Au barbecue

Un dessert rapide et étonnant : des bananes très mûres cuites sans les peler sur le barbecue, en les tournant régulièrement, jusqu'à ce que quelques petites gouttes de jus perlent à la surface de la peau. Les ouvrir dans le sens de la longueur, les parsemer d'un peu de sucre ou de fructose, les arroser d'un filet de rhum brun, on flambe

et on se régale tout l'été.

Banneton

Petit panier d'osier, rond ou ovale, dans lequel est cousu un morceau de toile de coton. Le boulanger y dépose miches et bâtards pour qu'ils puissent – sous l'action de la levure – lever tranquillement avant d'être déposés sur la pelle en bois et enfournés.

Fabriquer son banneton

Il est facile d'en fabriquer soi-même à peu de frais. Il suffit d'être attentif, par exemple pendant les soldes, pour dénicher les paniers d'osier invendus puis les transformer en bannetons en y cousant un simple tissu de coton épais.

Baratte

Machine ancienne, équipée d'agitateurs mécaniques actionnés à la main, qui permettait d'extraire le beurre de la crème du lait de vache. Aujourd'hui, les industriels utilisent des centrifugeuses électriques.

Bassine à confiture

Casserole en cuivre, à fond plat. Autrefois, le cuivre était le seul métal qui permettait, par ses excellentes propriétés conductrices de la chaleur, d'obtenir une cuisson régulière et stable. Il existe aussi la bassine à confiserie, en cuivre également, mais qui est en forme de demi-sphère.

Pour les cuissons de sucre ou de confitures, le cuivre peut être brut, mais pour toute autre préparation il est plus prudent d'utiliser du cuivre étamé ou de retirer immédiatement le produit après cuisson. C'est d'ailleurs une obligation réglementée pour les professionnels de l'alimentation. En effet, le cuivre en s'oxydant au contact de l'humidité produit un dangereux poison que l'on appelle vert-de-gris.

De nos jours, les casseroles en acier inoxydable à triple fond assurent une cuisson tout aussi parfaite.

Bassine de malaxeur

Appelée bol en langage populaire ou encore cuve en langage professionnel. Partie du malaxeur ou mélangeur où l'on accroche l'outil : fouet ou crochet qui va servir à pétrir ou fouetter le mélange.

Battre

Action de fouetter des œufs ou des blancs d'œufs avec un fouet manuel ou électrique : par exemple, battre les œufs en neige pour faire une meringue ou un soufflé.

Bavaroise

Ancêtre de la mousse au chocolat et de la mousse aux fruits de nos gâteaux actuels, la bavaroise est une crème anglaise parfumée et gélifiée, dans laquelle on ajoute de la crème fouettée pour l'alléger. Elle entre dans la fabrication de la charlotte ou est simplement servie en coupe, avec des biscuits ou des fruits.

Pour bien réussir une bavaroise, avant d'y incorporer la crème fouettée il faut que la crème anglaise soit bien froide, mais pas encore gélifiée, et, comme dans les mousses, la crème fouettée ne doit pas être trop montée (voir mollette, page 135).

Beigne

Appellation québécoise des beignets, avec la particularité d'être, en général, de forme circulaire, avec ou sans trou central. Les beignets peuvent être faits en pâte briochée ou en pâte à choux.

Beignet

Petite pâtisserie faite de pâte briochée, cuite dans un bain de friture,

parfois garnie de crème ou de confiture. C'est aussi l'appellation culinaire de fruits, légumes, fruits de mer, etc. préalablement enrobés d'une pâte à beignets et frits dans l'huile : par exemple des beignets de pommes, de crabe ou d'aubergines.

Pour bien réussir les beignets, il faut impérativement les cuire dans une huile propre et chaude : 190 °C. Dès la sortie du bain de friture, les déposer sur une grille ou sur une feuille de papier absorbant pour les égoutter.

Beurre

Produit obtenu par le barattage de la crème du lait de vache et élément de base essentiel à la fabrication des pâtisseries. Le pâtissier utilise majoritairement du beurre doux (non salé) ; c'est pourquoi il faut, en général, diminuer la quantité de sel de la plupart des recettes de pâtisserie quand on veut utiliser du beurre salé.

... ou margarine ?

On peut facilement remplacer le beurre par de la margarine ou de la graisse végétale, à peu près dans les mêmes proportions. Pour l'huile, c'est un peu plus compliqué, car le beurre donne une texture légère aux pâtes, contrairement à l'huile qui les alourdit ; il faut donc diminuer d'environ 20 % la quantité de matière grasse d'une recette lorsqu'on décide de la remplacer par de l'huile, car le beurre et la margarine contiennent de l'eau s'évaporant à la cuisson, l'huile non.

Personnellement, je préfère manger un seul biscuit au beurre plutôt que deux à la margarine, mais parfois un régime peut vous contraindre à la margarine ; si c'est votre cas, préférez la margarine non hydrogénée.

Beurre de cacao

Matière grasse naturelle de la fève de cacao. Ses propriétés pour la santé sont souvent comparées à celles de l'huile d'olive. C'est une matière grasse noble qui a la particularité de ne pas rancir ; sa conservation est très longue (plusieurs années), sans que ses qualités

ne s'altèrent si l'on prend soin de bien la protéger. Le beurre de cacao est utilisé en chocolaterie pour fabriquer le chocolat ainsi que comme durcisseur dans les pralinés et les pâtes de noisettes. Il est maintenant de plus en plus utilisé en cuisine pour griller les viandes, les poissons ou les légumes sautés. Le beurre de cacao a une grande tolérance aux hautes températures et permet de bien saisir sans brûler.

Comme c'est une matière grasse d'une grande pureté et qu'elle fond à la température du corps, elle servait autrefois à la fabrication de baumes pour soigner les lèvres gercées et des... suppositoires !

Beurre en pommade

Beurre ramolli pour lui donner la consistance d'une pommade (onguent). En pâtisserie, il est très important de respecter les textures indiquées dans les recettes. Un beurre en pommade facilite l'émulsion ; dans une pâte à tarte, si le beurre est trop mou, il va absorber rapidement la farine lors du sablage et il sera très difficile d'y incorporer l'eau.

Bicarbonate de soude

Autrefois, avant l'invention de la levure chimique, il était utilisé de manière intensive. Quand il y a déjà de la levure chimique dans une recette, le bicarbonate de soude est inutile la plupart du temps ; il contribue alors à produire des gâteaux qui sèchent plus rapidement et à leur donner un goût amer.

Le bicarbonate de soude est l'un des trois composants de la levure chimique avec la crème de tartre et l'amidon de maïs.

Le nom courant au Québec est "la petite vache", en raison de ce ruminant représenté sur les emballages de bicarbonate de soude il est aussi appelé soda pâte,

Utilisation du bicarbonate

C'est grâce au bicarbonate de soude que le caramel se transforme en tire éponge. Il est également efficace comme rince-bouche,

comme fongicide au jardin, pour enlever les mauvaises odeurs dans les réfrigérateurs, pour soulager les digestions difficiles, etc.

Biscuits (galettes)

Tendres

Fabriquer soi-même des biscuits qui restent tendres, comme ceux que l'on achète chez son épicier, c'est possible ; mais ils le resteront moins longtemps, parce que les industriels utilisent des agents de conservation et des émulsifiants que vous ne trouverez pas dans le commerce de détail.

Pourquoi et comment

Les industriels et les artisans, pour conserver le moelleux des biscuits, emploient généralement du sucre inverti (voir page 190). C'est un produit naturel, qui peut être remplacé par du miel (à condition de l'aimer, bien sûr) : de 30 à 40 % du poids de sucre de la recette, mais pas plus, car le sucre a également une incidence sur la friabilité des biscuits.

Le glucose, qui a sensiblement les mêmes propriétés que le sucre inverti, peut être remplacé par du sirop de maïs : environ 15 % du poids de sucre de la recette.

Vous pouvez utiliser l'un ou l'autre, mais pas les deux en même temps, au risque de déséquilibrer complètement la recette.

D'autres causes

La levure chimique, que l'on trouve dans toutes les recettes de biscuits, permet également d'obtenir des biscuits légers et bien gonflés. Mais attention, si le dosage de la levure chimique est trop élevé, les biscuits vont se dessécher beaucoup plus rapidement. Le dosage moyen est de 2 % du poids de farine.

La cuisson

Une constante existe en pâtisserie : plus le produit à cuire est petit, plus la chaleur du four est grande, et inversement !

La température de cuisson est une autre des causes du dessèchement

rapide des biscuits. Il faut préchauffer le four à 200 °C et retirer les biscuits de la plaque aussitôt cuits.

Les biscuits se congèlent très bien ; c'est un moyen très naturel de conserver leur moelleux. Aussitôt refroidis, les emballer individuellement, les congeler et les sortir au moment de les consommer. Légèrement réchauffés au four, ils seront délicieux et aussi tendres que des frais.

Biscuits à la cuillère

Ils entrent dans la confection de la charlotte ou sont servis comme biscuits secs pour accompagner une crème ou une coupe de champagne. Trempés dans du café sucré, ils sont un élément essentiel du fameux tiramisu italien.

Autrefois, les pâtisseries montaient les blancs d'œufs avec la moitié du sucre de la recette et les jaunes d'œufs avec l'autre moitié ; désormais, ils utilisent une technique plus rapide et qui donne de meilleurs résultats.

Comment procéder

Monter les blancs d'œufs en neige avec la totalité du sucre et une pincée de crème de tartre ou de sel. Ajouter – tout doucement et sans chercher à tout mélanger, les jaunes d'œufs, bien fouettés, dans la meringue ainsi obtenue. Ajouter ensuite en pluie la farine tamisée, en pliant le mélange. Enfin, sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé et selon l'utilisation : dresser la pâte à la poche à douille pour des biscuits individuels, qui devront être légèrement saupoudrés de sucre glace avant d'être enfournés, ou étaler à la spatule sur toute la surface pour obtenir une feuille. Le biscuit à la cuillère se cuit rapidement à une température de 180 °C, et il a toutes les utilisations de la génoise.

Le biscuit à la cuillère séchant vite, il ne faut pas le cuire trop longtemps à l'avance. Sinon, le congeler aussitôt refroidi.

Biscuit au cacao sans farine

Depuis quelques années, ce biscuit fait partie de la composition des gâteaux modernes, par exemple la mousse aux trois chocolats. Ce biscuit léger doit être cuit rapidement dans un four très chaud pour qu'il ne se dessèche pas. Il est préférable de le cuire en feuille, assez mince, plutôt qu'en moule.

C'est un biscuit très pratique pour les personnes allergiques au gluten puisqu'il ne contient pas de farine. Le biscuit au cacao est calqué sur la recette du biscuit à la cuillère, mais la farine a été remplacée par le cacao. Comme sa texture est fragile, en général le biscuit au cacao n'est pas imbibé avec un sirop ; il supporte malgré tout d'être légèrement parfumé avec un alcool ou une liqueur.

Biscuit de Noël

Pour les enfants, la féerie de Noël commence bien avant le 25 décembre. Afin de les distraire, tout en leur faisant découvrir les bonnes choses, rien de tel qu'une journée « biscuits de Noël ».

À l'aide d'emporte-pièces, découper des figurines de circonstance dans de la pâte sablée ou, mieux encore, dans de la pâte à pain d'épices. Il faut prendre soin de faire un petit trou dans quelques-uns, de façon à y glisser un ruban et à pouvoir les accrocher dans le sapin.

Une fois cuits, les biscuits seront décorés avec de la glace royale colorée et de petits bonbons. Les enfants vont pouvoir mettre en application leur talent artistique tout en satisfaisant leur gourmandise. Les biscuits se conservent environ deux semaines dans une boîte hermétique et peuvent se congeler.

Blanchir

En pâtisserie, cela veut dire fouetter ensemble du beurre et du sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. En cuisine, ce terme désigne l'action de plonger des légumes dans de l'eau bouillante, au

moins 1 min, avant de les refroidir et de les égoutter.

Blanc-manger

C'est une forme de crème pâtissière sans œufs. La recette est simple : 1 L de lait, 100 g de fécule et de 150 à 200 g de sucre. Ajoutez un soupçon de vanille, ou tout autre parfum qui vous convient.

Idéal pour toutes les personnes astreintes à un régime faible en gras ou allergiques aux œufs. On peut même en garnir des choux ou des éclairs.

Pour que votre blanc-manger soit bien lisse et soyeux, le truc est simple : une fois refroidi, juste avant de le servir, fouettez-le énergiquement ou mixez-le au robot culinaire (blender).

Bleuet

Si vous allez dans l'est de la France (Franche-Comté, Alsace, Vosges, etc.), où ces délicieuses petites baies abondent, elles se nomment myrtilles ; mais attention, en France le bleuet est une fleur : la centaurée, qui est aussi comestible.

La couleur du bleuet

Comme pour le cassis, les pigments, qui donnent cette belle couleur bleu foncé aux bleuets, se trouvent dans la peau ; c'est pourquoi il faut toujours les chauffer (les faire éclater) au four à micro-ondes ou dans une casserole avec un peu d'eau, avant de les réduire en purée pour faire des sorbets ou des coulis.

Le bleuet est également réputé pour son action bénéfique sur les yeux, c'est pourquoi on l'utilise dans la fabrication de certains collyres.

Quel plaisir, en été, de cueillir des bleuets sauvages, ils sont tellement meilleurs que ceux cultivés ! Il existe un outil efficace pour les ramasser plus rapidement : un peigne à dents largement écartées.

Bombe Alaska

En Europe, on la nomme omelette norvégienne. À l'origine, c'était simplement une feuille de génoise roulée en omelette, farcie de crème glacée et couverte de meringue, que l'on faisait griller au four avant de la flamber. Sa forme d'omelette, glacée à l'intérieur et toute blanche à l'extérieur, inspira son nom aux pâtissiers, la comparant ainsi à l'une des régions les plus froides du nord de l'Europe.

Au Québec, elle est en forme de demi-sphère qui rappelle celle de l'ancienne bombe (avec une mèche !), et l'Alaska remplace la Norvège, mais c'est le même dessert.

Une belle couleur

Brûler légèrement la meringue à l'aide d'un chalumeau (torche), avant de finir de la griller trois à quatre minutes, dans un four très chaud.

Flamber

Déposer la bombe sur un plat plus large avant de la flamber, afin de ne pas brûler la nappe. L'alcool flambe mieux lorsqu'il est chauffé : verser l'alcool dans une louche, chauffer le tout, enflammer l'alcool et le verser sur la bombe.

Bouteille à « puncher »

Petit récipient en plastique, haut et de forme allongée, muni d'un couvercle à trous (comme un arrosoir) qui sert à humidifier un gâteau.

Brownies

Remplacer un tiers de la quantité de sucre par du miel ou du sirop de maïs permettra aux brownies de rester tendres pendant plusieurs jours. L'idéal est de les congeler en portions individuelles aussitôt terminés et de les sortir au fur et à mesure des besoins.

Les noix

Remplacer les noix en provenance des États-Unis, dites « de Grenoble », qui sont, en général, déjà rances quand elles arrivent chez les détaillants, par des noix de pécan, qui ont une meilleure conservation et sont tout aussi délicieuses dans les brownies. On peut aussi, lorsque c'est la saison, les acheter en écales, les décoquiller, les congeler en sac et les sortir au fur et à mesure de ses besoins.

Brûlé

L'explication la plus courante de ce terme est d'avoir oublié le gâteau un peu trop longtemps dans le four ; mais, pour le pâtissier, c'est aussi le résultat d'erreurs de manipulation de certains ingrédients.

Les plus à risques sont : le jaune d'œuf, l'œuf et la levure fraîche qui risquent de « brûler » s'ils sont en contact direct et prolongé (plus d'1 min) avec le sucre ou le sel.

Bûche de Noël

Autrefois, la veille de Noël, on se procurait une grosse bûche de bois. On la déposait dans l'âtre de la cheminée, puis on l'arrosait d'huile et de sel en récitant quelques prières. On conservait la cendre qui, selon la croyance populaire, allait protéger la maison de la foudre. Cette coutume s'est perpétuée en Europe jusqu'à l'avènement du fourneau, entraînant la disparition progressive des cheminées dans les maisons. La grosse bûche a laissé sa place à une petite bûche de bois, décorée, qui servait de centre de table pour le repas de Noël. Les pâtissiers ont alors eu l'idée de la reproduire en gâteau, et c'est ainsi que la bûche est devenue le dessert traditionnel de Noël.

Le dessert de Noël

C'est un gâteau roulé, garni de crème au beurre ou de crème glacée, décoré de roses, de feuilles de houx et de personnages en pâte d'amandes, en crème ou en chocolat. De plus en plus, la bûche de Noël se fait légère et délaisse la crème au beurre pour la remplacer par de la mousse.

Pour bien la réussir, voir la rubrique gâteau roulé, à la page 102.

Une chose à retenir : si la bûche est garnie de crème au beurre, il faut la sortir du réfrigérateur au moins 30 min avant de la déguster, elle sera plus tendre et la crème plus onctueuse.

C

Cabosse

Fruit du cacaoyer contenant les fèves (ou graines) de cacao servant à la fabrication du chocolat. La cabosse ressemble à un ballon de rugby et pèse environ 500 g. Chaque cabosse contient entre 20 et 50 fèves enchâssées dans un mucilage gélatineux blanc. Il y a trois variétés de cacaoyer :

1. Le criollo, cultivé en Amérique centrale, donne le cacao le plus fin, le plus aromatique et peu acide. Mais il est fragile, moins productif et donc beaucoup plus cher.
2. Le forastero, plutôt cultivé en Afrique, au Brésil et en Équateur, est plus résistant et plus productif mais de qualité moindre. Il sert surtout de support principal à des mélanges de cacaos venant d'autres origines et pour fabriquer des chocolats industriels ordinaires. Il représente entre 70 à 75 % de la production mondiale.
3. Le trinitario, cultivé partout dans le monde, est une variété issue du croisement des deux précédentes. Il possède une partie des qualités du trinitario et de la productivité du forastero.

On ne trouve pas de cabosse dans le commerce, car leurs fèves servent exclusivement à la fabrication du chocolat.

Cacao

Quand on écrase à chaud des fèves de cacao, on obtient d'une part le beurre de cacao, d'autre part un résidu appelé tourteau ; lequel, une fois séché et broyé finement, se transforme en poudre de cacao. Celle-ci est ensuite le composant essentiel du chocolat, et je connais peu de personnes qui résistent à ce parfum très doux de torréfaction.

Quelques trucs pour utiliser le cacao de la bonne manière

Toujours le tamiser avant de l'utiliser ; le mélanger à chaud dans

les crèmes ou le lait ; le mélanger et le tamiser avec la farine avant de l'incorporer aux œufs dans les génoises ou les pâtes à gâteaux.

Conserver le cacao dans un endroit tempéré, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Quel cacao choisir

Il ne faut pas hésiter à courir les épiceries fines pour se le procurer, car le pire et le meilleur se côtoient dans les qualités de cacao.

Il est préférable d'acheter du cacao pur, afin d'éviter de payer le sucre ajouté au prix du cacao. Le cacao « extra rouge », que l'on trouve dans les épiceries fines, en plus de ses qualités gustatives, permet d'obtenir une belle couleur dans les préparations ; mais cela ne veut pas dire que tous les autres sont de moindre qualité : c'est aussi une affaire de goût et de budget.

Il ne faut pas confondre le cacao avec les préparations instantanées parfumées au cacao, qui n'ont pas le même usage : elles servent uniquement à préparer des boissons chocolatées.

Café

Délicieux à toute heure, revigorant et convivial, le café fait tellement partie de notre quotidien que, pendant les grandes privations de l'occupation allemande en Europe, le défi était de lui trouver un substitut : la racine de chicorée et même les glands du chêne ont servi d'ersatz et permis à la population de tenir le temps de la guerre.

Il est vrai qu'un petit café entre amis, c'est du plaisir à peu de frais.

Maintenant accessible à tous, on l'utilise tant dans les recettes de cuisine que de pâtisserie.

Dans les desserts

Pour préparer une délicieuse crème pâtissière au café, il suffit de faire infuser du café frais moulu dans le lait et de le filtrer. Pour parfumer une ganache au chocolat, même principe : faire infuser du

café moulu dans le lait.

Pour parfumer une pâte à gâteau ou de la crème au beurre, il est préférable d'utiliser un extrait de café concentré. Préférez l'extrait naturel, même s'il contient du caramel pour en accentuer la couleur.

Un extrait de café maison

Le petit truc du chef pour faire son extrait de café soi-même : diluer du café soluble avec très peu d'eau, et le tour est joué !

Conservation

Si un café fraîchement moulu est bien meilleur à déguster, fraîchement infusé dans du lait pour parfumer une crème ce sera la même chose. Pour conserver le café, oubliez le réfrigérateur et le congélateur, qui détruisent l'huile essentielle qu'il contient, dénaturant ainsi son arôme ; mieux vaut donc le laisser dans son sac d'origine, rangé dans une boîte hermétique à la température ambiante.

Caissette

Petit moule à gâteau en papier, pour cuire (muffins, par exemple) ou simplement obtenir une présentation plus jolie (pâtisserie individuelle ou bonbons de chocolat).

Caissette désigne aussi l'emballage des petits fruits rouges, comme les fraises et les mûres. Ce terme correspond à casseau au Québec.

Cake

À l'origine seulement garni de cerises confites, il s'est peu à peu enrichi de fruits confits et de raisins secs.

Une belle histoire, pour ce délicieux gâteau. Lors du débarquement de Normandie, les soldats américains ont vite remarqué le dénuement total de la population et, en particulier, celui des enfants qui n'avaient jamais connu de friandises ou en étaient privés depuis longtemps. Pour les apprivoiser, ils avaient pris l'habitude de leur distribuer des bonbons et des petits gâteaux tendres, très nutritifs et bourrés de fruits. Quand on leur demandait ce que c'était, ils

répondaient : « Cake », pour désigner le gâteau.

Pensant que c'était son nom, les pâtisseries ont conservé cette appellation et légèrement changé sa composition pour l'adapter au goût français.

Calvados

Alcool préparé à base de cidre de pommes, originaire de Normandie, en France. C'est l'alcool qui est utilisé traditionnellement pour le fameux trou normand.

Le nom de Calvados n'a rien de normand, il est d'origine espagnole. En 1588, l'Invincible Armada, lancée par Philippe II d'Espagne contre l'Angleterre, fut presque entièrement dispersée par une violente tempête. L'un des vaisseaux, qui s'appelait El Salvador (« le sauveur »), s'éventra sur un récif de la côte normande. La diction approximative des pêcheurs locaux transforma le nom du bateau, et, déformé, El Salvador devint Calvados. Le terme désigna d'abord les récifs responsables du naufrage, puis, enfin, le département français lui-même.

Camembert

« Que vient faire le camembert dans un livre de pâtisserie ? » me direz-vous. Eh bien, on peut en faire un excellent sorbet. Mais il ne faut pas qu'il soit trop « fort » !

Essayez-le dans un gâteau aux carottes, dans des muffins, ou emballé et cuit entier dans une pâte briochée... le résultat vous étonnera.

Candissoire

Plat rectangulaire à hauts bords, équipé d'une grille, qui sert à confire des fruits ou des marrons dans du sucre candi.

Cannelé

C'est un petit gâteau, spécialité de la région de Bordeaux, une sorte de pâte à crêpe cuite dans un moule haut et... cannelé.

Un moule cannelé, une douille cannelée, un emporte-pièce cannelé, dans les trois cas, le terme cannelé peut se traduire par dentelé. Le bord du moule, par exemple, est dentelé au lieu d'être lisse (uni).

Canneler

Faire des rainures dans une pâte, à l'aide d'un couteau spécifique appelé « couteau à canneler » ou, toujours à l'aide du même couteau, ôter de fines lamelles verticales de la peau d'un citron ou d'une orange pour obtenir une présentation plus jolie.

Cannelle

Écorce séchée du cannellier. La cannelle en bâton conserve plus longtemps sa saveur. En poudre, elle parfume des tartes aux pommes, des brioches et les compotes. Dans certains pays, on s'en sert pour assaisonner des spécialités salées, comme des soupes ou des viandes en sauce. Le bâtonnet de cannelle parfume agréablement les soupes de fruits, les marinades et le vin chaud. On peut le faire infuser dans du lait chaud, pour préparer des crèmes et des puddings. Piqué dans une pomme cuite au four ou en douillon, le bâton de cannelle diffuse son parfum pendant la cuisson.

Carambole

La carambole est un fruit exotique originaire d'Asie. Le principal attrait de ce fruit est sa forme étoilée, très décorative sur les tartes, dans les salades de fruits, ou simplement en décor d'assiette. Son goût légèrement acide est assez agréable. On en fait d'excellentes mousses, confitures et purées ; on l'utilise aussi comme légume ou dans des marinades quand elle n'est pas trop mûre.

La carambole arrive à maturité lorsque ses arêtes commencent

à brunir légèrement. Elle se conserve d'une à deux semaines au réfrigérateur quand elle est bien saine, mais il vaut mieux la laisser mûrir à la température ambiante.

Caramel

Express : mélanger ensemble 3 c. à soupe de sucre semoule et 2 c. à soupe d'eau. Cuire au four à micro-ondes à puissance maximale, environ 1 min 30, selon la couleur désirée.

Pour obtenir un caramel liquide, il suffit d'ajouter environ 30 % d'eau ou de lait à la fin de la cuisson. Les pâtisseries appellent cette opération « décuire » le caramel.

Quand le caramel est trop coloré, il devient amer et perd son pouvoir sucrant ; c'est pourquoi les pâtisseries arrêtent rapidement sa cuisson, dès qu'il est suffisamment coloré, en posant le fond de la casserole sur de la glace ou dans de l'eau très froide.

Réussir le caramel en 6 principes

1. Prendre une casserole parfaitement dégraissée.
2. Bien mélanger le sucre avec 30 % de son poids en eau chaude avant de le cuire.
3. Bien nettoyer le bord de la casserole, avec un pinceau alimentaire trempé dans l'eau froide.
4. Cuire le caramel à feu vif, sans jamais le remuer.
5. Sur une cuisinière à gaz, la flamme ne doit pas dépasser le bord du fond de la casserole.
6. Arrêter la cuisson quelques secondes avant la coloration désirée.

Conservation

Conserver le caramel liquide dans une bouteille en plastique à bec verseur, au congélateur ; il restera juste assez liquide pour être utilisé à la demande.

Vous avez fait trop de caramel : le verser sur une plaque ou dans un plat métallique légèrement huilé. Une fois durci, il ne reste plus qu'à le casser en morceaux et à le conserver dans une boîte hermétique,

à l'abri de l'humidité. Lorsque vous en aurez besoin, il suffira de le faire fondre dans un petit bol au four à micro-ondes, 1 min à la fois, à puissance maximale.

Cuire le sucre à sec

Pour obtenir un caramel en cuisant le sucre sans eau (à sec), il faut utiliser une casserole à fond épais, la chauffer et verser le sucre progressivement en pluie, tout en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois, pendant toute la durée de la cuisson. Une fois la quantité et la coloration désirée obtenues, on peut se servir de ce caramel de la même façon que les autres.

Caraméliser

Terme employé pour différentes techniques de travail :

1. Enduire un moule de caramel avant d'y ajouter une préparation, par exemple une crème renversée.
2. Faire dorer des fruits à la poêle, dans du beurre et du sucre, du miel ou du sirop d'érable, pour les caraméliser, avant de les incorporer à une préparation, par exemple pour garnir des crêpes.
3. Passer une préparation sous le gril ou la brûler avec un fer chaud ou un chalumeau (torche) pour lui donner du croquant, par exemple une crème brûlée.

Carré aux dattes

Quelques variantes à la recette traditionnelle :

- Cuire les dattes hachées dans du jus de fruits au lieu de l'eau ou, encore mieux, dans du vin blanc doux.
- Encore plus diététique, remplacer la farine de blé par de la farine d'épeautre, si l'on aime son goût particulier.
- Pourquoi ne pas changer de fruits ? Les abricots ou les pruneaux secs seront délicieux avec la même préparation.

Casserole à flamber

Casserole en cuivre étamé ou en acier inoxydable, équipée d'un

long manche, permettant de faire chauffer les alcools destinés à flamber les desserts, sans risque de se brûler.

Casserole : fond attaché

Faire bouillir de l'eau de Javel pure pendant 1 minute et laisser tremper une nuit avant de frotter. Si ça ne part pas, j'ai l'habitude de gratter les matières brûlées avec une cuillère à café en acier inoxydable sans trop forcer pour ne pas rayer le métal de la casserole.

Cassonade

À l'origine, la cassonade est un sucre roux brut tiré du jus de la canne à sucre. Elle est plus parfumée que le sucre blanc raffiné, avec un arrière-goût de vieux rhum. Hélas ! la plupart du temps, la cassonade que l'on trouve dans le commerce est du sucre blanc mélangé à de la mélasse et parfumé artificiellement.

Il faut enfermer la cassonade dans un bocal ou une boîte hermétique, car elle durcit très rapidement à l'air libre ; une tranche de pain frais ajoutée dans le bocal peut aider à la conserver bien souple. Pour réhumidifier une cassonade durcie, l'enfermer dans un sac avec une pomme coupée en quatre et la réserver quelques jours au réfrigérateur.

Cercle à gâteau : comment le fabriquer

Vous venez de décider à la dernière minute de faire un gâteau, mais vous n'avez pas de cercle comme la recette le préconise ? Pas de panique ! Découpez une bande de carton assez fort, de type boîte d'emballage, formez un cercle aux dimensions désirées et agrafez-le. Il suffit ensuite de l'habiller d'une bande de papier sulfurisé, et votre cercle pourra aller au four, au réfrigérateur ou au congélateur.

Cerise

Fruit du cerisier, la cerise est incontournable pour le pâtissier. Il y a presque une cerise pour chaque emploi.

Voici les variétés les plus couramment utilisées : la Montmorency et la griotte, qui font de très bonnes cerises à l'alcool ; les bigarreaux pour les clafoutis ; la guigne pour faire le kirsch.

Pour bien choisir ses cerises au marché, le seul truc infallible est de les goûter. Quand elles sont bien fermes, brillantes, lisses et sans meurtrissures, on est déjà sur la bonne voie. Les cerises se congèlent bien, mais sans les dénoyauter.

Cerise façon marasquin

Beaucoup craquent devant cette jolie cerise bien rouge que l'on trouve sur les gâteaux forêt-noire ou enrobée de chocolat. Je dois, hélas ! gâcher votre plaisir avec quelques informations sur ces cerises dites au marasquin.

Première chose à retenir, le marasquin est une excellente liqueur au goût délicat fabriquée à partir de cerises italiennes marasques, qui se consomme en digestif et avec laquelle on prépare les vraies cerises au marasquin. Elles n'ont rien à voir avec celles que l'on trouve la plupart du temps dans les commerces d'ici. Pâles copies trafiquées, pauvres cerises dénaturées et colorées, baignant dans un bouillon de culture chimique qui tente vainement d'imiter la saveur du marasquin. Un de mes collègues, pâtissier de l'École hôtelière, les a rebaptisées « cerises au formol ».

Chantilly

Cette crème simple et délicieuse avec des fruits frais, en garniture sur le traditionnel café viennois ou pour alléger les mousses au chocolat, est faite avec de la crème fleurette.

Monter

La crème doit être très froide, il est même conseillé de glacer au congélateur le bol dans lequel on va la monter.

Utiliser de préférence du sucre en cristaux, car le sucre glace contient de l'amidon, ce qui limite la conservation et change la texture de la crème.

Dans le bol, verser la crème, avec le sucre et le parfum choisi, et la fouetter jusqu'à ce qu'elle fasse des pics fermes. Arrêter aussitôt, sinon elle se transformera en beurre.

Parfumer

Les essences liquides, comme la vanille et l'extrait de café, doivent être ajoutées au départ. Par contre, il vaut mieux ajouter le cacao, tamisé finement, quand la crème commence à faire de petits pics ; s'il est ajouté à la fin, la crème continue à monter et « tourne » au beurre.

Beurre sucré

Si votre crème « tourne » au beurre, ne la jetez pas. Continuez à la fouetter et le beurre va se séparer du petit-lait. Le beurre obtenu sera sucré, mais utilisable pour fabriquer une pâte à sablés ; il faudra dans ce cas réduire légèrement la quantité de sucre prévue dans la recette. Le petit-lait, lui, pourra être utilisé dans une pâte à muffins.

À retenir

Si vous êtes au régime, inutile d'essayer de faire de la crème chantilly avec de la crème fraîche à 10 ou 15 % : ça ne fonctionne pas, car c'est la matière grasse qui emprisonne l'air et fait monter la crème. En dessous de 35 %, il n'y a pas assez de bulles...

Il ne faut pas confondre la crème chantilly et la crème fouettée (voir page 59). La chantilly prend cette appellation quand on sucre la crème fouettée ; ce détail oublié peut changer complètement une recette. En général, la crème fouettée est utilisée pour être incorporée à une mousse, sucrée ou salée.

Tous les pâtisseries vous diront qu'au début de l'été la vraie crème fraîche artisanale change de texture, car les vaches changent de nourriture : elles passent du foin à l'herbe des pâturages ; donc, pendant quelques jours, la crème monte moins bien et tourne facilement au beurre.

Conservation

La crème chantilly se conserve deux ou trois jours au réfrigérateur. Si elle retombe, on peut la fouetter de nouveau légèrement pour la raffermir.

La chantilly se congèle mal : elle se dessèche, devient cartonneuse en surface et prend rapidement un « goût de congélateur ». Mais il est possible de la conserver ainsi une semaine ou deux.

Chapelure

En cuisine, on utilise de la chapelure de mie de pain ; mais en pâtisserie, on utilise plutôt de la chapelure faite à partir de restes de génoise, de pain d'épices ou de biscuits.

Que ce soit pour décorer le tour d'un gâteau, y rouler des truffes ou faire des fonds de tartes ou de gâteaux, c'est un excellent moyen de limiter les pertes. Sécher les restes dans un four doux, puis les réduire en chapelure en les passant au robot culinaire ou en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie. Conserver la chapelure obtenue dans une boîte hermétique et un endroit tempéré. Autre avantage de la chapelure de biscuits pour décorer le tour d'un gâteau moka, par exemple : il n'y a pas d'amandes, une solution avantageuse pour les personnes qui y sont allergiques.

Charlotte

Gâteau entouré de biscuits à la cuillère et garni d'une crème bavaroise.

Quelques trucs

Pour que la charlotte se démoule facilement : habiller le moule d'un film étirable ; humidifier le moule au préalable afin que le film adhère bien.

Pour éviter de voir la charlotte s'écrouler : la congeler avant de la démouler, puis l'entourer d'un ruban décoratif de circonstance (Noël, anniversaire, etc.), bien serré.

Chemiser

Action de tapisser les parois intérieures et le fond d'un moule avec du papier sulfurisé, du film étirable, une couche de pâte, du biscuit,

du chocolat fondu ou de la crème glacée.

Cheveux d'ange

Ce sont de très fins fils de sucre cuit, qui servent à la décoration. Plus le sucre cuit est de couleur foncée, plus les cheveux d'ange se rapprochent de la couleur or.

Tout le monde connaît les cheveux d'ange, mais sous une forme un peu différente : rappelez-vous... la barbe à papa (mousse), celle que nous adorons tous dans les fêtes foraines !

Le pâtissier fabrique les cheveux d'ange à l'aide de deux fourchettes tenues côte à côte qu'il trempe dans le sucre cuit encore chaud, puis avec un mouvement rapide du poignet il projette des filaments de sucre sur une feuille de papier sulfurisé. Les fils de sucre sont ensuite regroupés délicatement.

Pour la barbe à papa, le procédé est basé sur cette technique, mais plus rapide grâce à la force centrifuge produite par un appareil conçu spécialement à cet effet.

Chinois

Fine passoire de forme conique.

Chiqueter

Imprimer de petites entailles de 1 à 2 millimètres, parfaitement régulières et légèrement obliques, à l'aide de la pointe du couteau sur une abaisse de pâte feuilletée. Cette action permettra à la pâte de gonfler plus facilement et de bien coller les deux disques de pâte, lors de la confection de la galette par exemple, pour empêcher la crème de sortir en cours de cuisson. Le chiquetage améliore aussi la présentation du produit.

Chocolat

Qu'il soit noir, au lait ou même blanc, l'important est qu'il soit pur

beurre de cacao.

Dans le chocolat noir, plus le pourcentage de cacao est élevé moins il contient de sucre, c'est le meilleur pour la santé. Mais je ne déteste pas me faire plaisir, de temps en temps, avec un bon chocolat au lait fort en cacao (de 30 à 50 %). Quelques grandes marques le proposent : Valhrona et Cluizel par exemple.

Le chocolat au lait et le chocolat blanc contiennent du lait, par conséquent des matières grasses (celles que l'on transforme pour obtenir du beurre), ce qui n'est pas recommandé pour les personnes qui ont des problèmes liés au cholestérol.

Durée de conservation du chocolat

Les chocolats au lait et blancs ont une durée de conservation assez limitée : de six mois à un an. Le chocolat noir, en revanche, s'il est bien emballé, conservé à l'abri de la lumière et de l'humidité dans une pièce tempérée, peut facilement se conserver deux ans. Par contre, les chocolats fourrés avec des ganaches, comme les truffes, ont une durée de vie limitée : deux ou trois semaines, dans un endroit tempéré.

Pas de congélation

Le chocolat se conserve parfaitement bien jusqu'à une température de 18 à 20 °C, c'est pourquoi il est inutile de le conserver au réfrigérateur, sauf peut-être en été, si l'on ne dispose d'aucune pièce fraîche. Conserver le chocolat au congélateur est une hérésie, comme au réfrigérateur il y prend des odeurs qui le dénaturent, il se dessèche et, lorsqu'on le sort pour le consommer, la condensation qui le recouvre instantanément détériore son goût et son aspect.

Chocolat blanchi

Les écarts de température et d'humidité, par exemple entre l'été et l'automne, peuvent le faire blanchir : le chocolat se déstabilise et le beurre de cacao se sépare du cacao, lui donnant cet aspect blanchi ; mais il est encore tout à fait consommable, quoique moins appétissant. Une fois fondu, il reprendra sa belle couleur d'origine et vous pourrez l'intégrer dans vos recettes de crèmes, de gâteaux ou en faire une fondue.

Chocolat et régime

Pour les personnes astreintes à un régime sans sucre, il existe depuis quelques années un chocolat sucré avec des agents sucrants comme le maltitol ou l'isomalt. Les diabétiques peuvent en consommer, mais attention, le pouvoir calorique de ce chocolat n'est pas plus bas pour autant : environ 500 calories pour 100 g, comme pour tous les autres. Il faut éviter d'en consommer de trop grandes quantités car il a un effet légèrement laxatif.

Acheter le chocolat

Être sûr d'acheter du chocolat pur beurre de cacao n'est pas si simple, même en lisant les étiquettes. Voici les ingrédients qui devraient se trouver sur l'étiquette d'un chocolat pur beurre de cacao, qu'il soit sous forme de tablette ou de lapin de Pâques ; sachant que ces ingrédients sont énumérés par ordre décroissant, selon leur quantité contenue dans le produit fini ; le premier sera donc celui dont la quantité est la plus grande, et ainsi de suite :

- Le chocolat noir : pâte de cacao ou liqueur de cacao, sucre de canne ou sucre, beurre de cacao, vanille naturelle ou vanilline. La lécithine de soja est facultative.
- Le chocolat au lait : pâte de cacao ou liqueur de cacao, sucre de canne ou sucre, lait, beurre de cacao, vanille naturelle ou vanilline. La lécithine de soja est facultative.
- Le chocolat blanc : sucre de canne ou sucre, lait, beurre de cacao, vanille naturelle ou vanilline. La lécithine de soja est facultative.

À savoir

L'appellation pâte de chocolat ou liqueur de chocolat n'est pas logique dans la liste d'ingrédients du chocolat ; c'est comme si l'on inscrivait moutarde dans la liste des ingrédients de la moutarde. C'est parfois dans cette pâte de chocolat ou cette liqueur de chocolat que se « cache » la graisse végétale.

Produits artisanaux

Pour ce qui est du chocolat artisanal en tablettes ou en moulages, la confiance en votre chocolatier est souvent votre seul indice.

Mon expérience dans le domaine de la chocolaterie me permet

de vous dire que la grande majorité des artisans utilisent du vrai chocolat. Mais...

Les chocolats fourrés

Comme les truffes ou les palais d'or, par exemple. Il est plus difficile de se faire une idée juste de ce qui entre dans leur composition, compte tenu du nombre d'ingrédients que peuvent contenir les ganaches. Pour être sûr de leur qualité, il est certain qu'on ne devrait jamais voir apparaître la mention graisse ou huile végétale sur leur emballage.

Chocolat chaud

Boisson revigorante qui nous aide à faire passer l'hiver. Avant de devenir chocolat, le cacao était d'abord une boisson. À l'époque des Mayas, la boisson au cacao était épicée avec de la cannelle et du piment, non sucrée, et épaissie avec de la farine de maïs. Les dames de la cour d'Espagne l'ont vite préférée sucrée et moins épicée. Malgré tout, une petite pincée de piment de Cayenne donne au chocolat chaud le piquant qui relève sa saveur.

Il y a plusieurs façons de le préparer, avec du cacao en poudre bien sûr, mais aussi en faisant fondre un bon chocolat directement dans le lait chaud. Il suffit ensuite, si on le désire, de l'épicer à sa façon : avec de la cannelle ou de la poudre de gingembre. Ainsi préparé, le chocolat chaud est plus onctueux, mais gare à la ligne, car il est aussi beaucoup plus riche !

Si on aime le chocolat mousseux comme le cappuccino : le préparer la veille, le réchauffer et le fouetter énergiquement.

Chocolat laboratoire

Autres appellations : chocolat à cuire ou chocolat ganache. Il s'agit d'un chocolat noir à faible teneur en cacao de 45 % à 55 %, qui sert essentiellement à la fabrication de ganache, de gâteau cuit et de certaines crèmes.

Chocolat noir mi-amer

Chocolat dont la teneur en cacao est d'environ 60 %.

Chocolat amer

Chocolat dont la teneur en cacao est d'au moins 72 %.

Chou à la crème

C'est long à faire et quand, en plus, ça retombe à la sortie du four, c'est vraiment décourageant. Pour éviter cette déception, il y a trois règles à respecter :

1. La pâte à choux doit être... réussie (voir page 155).
2. Il ne faut jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
3. Il faut baisser légèrement la chaleur du four dès que les choux commencent à dorer.

S'ils sont bien cuits les choux resteront gonflés et, pour en être sûr, c'est simple : la cuisson est terminée lorsqu'il n'y a plus du tout de blanc dans la pâte, tout doit être doré partout, même dans les endroits irréguliers des choux.

Cigarette en chocolat

Aussi appelée rouleau en chocolat. Il s'agit d'une fine couche de chocolat fondu à la bonne température, étalée sur une plaque de métal ou mieux un marbre. Avant la fin de la reprise, on « roule » le chocolat en le raclant à l'aide d'un couteau ou d'un triangle de peintre. C'est un décor majestueux pour les gâteaux, comme la forêt-noire ou pour faire un joli décor d'un dessert servi à l'assiette. On garde toutes les cigarettes manquées qui pourront être utilisées comme copeaux de chocolat pour la décoration des gâteaux.

Citron

Quand seul le jus d'un demi-citron est nécessaire à une recette, congeler le reste dans un moule à glaçons. Il sera pratique d'avoir ce surplus sous la main pour d'autres préparations, en cuisine ou dans des cocktails.

Le jus de citron est un acide naturel, qui permet de stopper, ou tout du moins de ralentir, l'oxydation de certains fruits que l'on vient de trancher, comme la pomme ou l'avocat.

C'est aussi un allié sûr pour la cuisson d'un sucre, puisqu'il a un effet anticristallisant. Pour empêcher la meringue de se séparer (grainer) lorsqu'on la monte un peu trop, quelques gouttes ajoutées dès le départ suffisent.

Le jus de citron déclenche et accentue l'action des gélifiants comme la pectine, il permet, en outre, d'atténuer le côté « trop sucré » de certains sorbets et des confitures.

Clafoutis

L'origine du clafoutis est simple, c'est un reste de pâte à crêpe dans lequel on ajoute des cerises fraîches (variété bigarreau) ; le tout est cuit au four dans un moule à tarte beurré et sans pâte.

C'est le dessert le plus simple et le plus délicieux que je connaisse, à condition toutefois qu'il soit fait avec des produits frais et de qualité. Le truc à retenir ? Pour que les cerises ne s'écrasent pas lors de la cuisson, il ne faut surtout pas les dénoyauter ; c'est un peu plus compliqué à déguster, car il faut recracher les noyaux, mais ne le fait-on pas naturellement avec les olives ?

Clarifier

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. C'est aussi faire fondre un beurre, puis le laisser figer afin d'en extraire le babeurre, et ainsi obtenir un beurre pur.

Coing

Fruit du cognassier, un arbre d'environ quatre mètres de hauteur. C'est un fruit à pépins qui ressemble à une poire jaune, à la peau duveteuse. Sa chair est très dure et impossible à manger crue. Il a une odeur assez forte, et cru son goût est très âpre. Le coing est un fruit d'automne que l'on utilise en compote ou confit. Il fait les délices des gourmands depuis très longtemps grâce à l'excellente pâte de coing que l'on tire de sa chair confite.

Gélifiant à confiture

La présence importante de pectine dans la chair du coing en fait un allié sûr pour gélifier les confitures de fruits qui en possèdent peu. Quelques tranches de coing dans la confiture de fraises vous en assurent la tenue et, en plus, on peut se régaler en les mangeant à la fin de la cuisson.

Compote de fruits

À peu près tous les fruits peuvent se transformer en compote. La plupart du temps, par habitude, on ajoute inutilement du sucre aux compotes maison ; c'était indispensable autrefois, pour les conserver quelques jours, avant la « démocratisation » du réfrigérateur et du congélateur, mais plus aujourd'hui.

Si, malgré tout, vous préférez une compote légèrement sucrée, mélangez des fruits très sucrés avec des fruits plus acides pour les édulcorer naturellement. On peut aussi utiliser du miel ou du sirop d'érable, c'est excellent et mieux assimilé par l'organisme.

Concasser

Hacher grossièrement des noix, des amandes ou des noisettes, par exemple.

Confitures

Le sucre a un rôle important dans la confiture : bien entendu il sert

à la sucrer, mais surtout à la conserver. Actuellement on nous incite, avec raison, à diminuer notre consommation quotidienne de sucre ; mais attention, si vous diminuez radicalement la quantité de sucre dans votre confiture, vous risquez, au bout de quelques semaines, de voir vos fraises prendre une couleur verte très peu naturelle dans le pot !

Dans la recette traditionnelle, on préconise autant de sucre que de fruits pour obtenir une confiture équilibrée. Personnellement, j'ai diminué le sucre de 35 % et j'arrive à conserver ma confiture une année, dans une pièce tempérée et à l'abri de la lumière. En dessous de ce seuil, il faudra conserver la confiture au réfrigérateur ou la stériliser comme une conserve de fruits.

Action du sucre

Le sucre a également une action importante sur la consistance de la confiture : plus on diminue le sucre et plus il faut augmenter la quantité de gélifiant (si la recette en contient, selon les fruits utilisés), sinon la confiture aura plutôt une consistance de sirop. Le gélifiant employé est, en général, la pectine de pomme.

Congélation

Les professionnels utilisent régulièrement la congélation pour conserver les matières premières et les fabrications. Grâce à cette technique, il est possible de préparer à l'avance des mises en place de génoise ou de pâtes crues, comme des croissants ou des chaussons aux pommes.

Une autre utilisation de la congélation : congeler des gâteaux fragiles, comme les gâteaux mousses, pour faciliter leur découpe en portions ou leur démoulage.

Les températures convenables de congélation se situent entre -18 et -25 °C.

Il existe des congélateurs de type coffre ou de type armoire, ce dernier étant le plus pratique pour bien gérer ses stocks, car on n'a pas à le vider complètement chaque fois que l'on a besoin d'un

produit particulier.

Copeaux de chocolat

Pour obtenir rapidement des copeaux de chocolat, afin de recouvrir un gâteau forêt-noire ou d'en parsemer sur une crème, voici deux solutions :

1. Gratter une tablette de chocolat avec un économe (couteau éplucheur).
2. Hacher et fondre le chocolat au four à micro-ondes (ou au bain-marie) sans qu'il dépasse 30 °C. Ensuite, l'étaler très finement sur une surface lisse à l'aide d'une palette, attendre que le chocolat durcisse puis racler toute la surface avec un grattoir en plastique ou en métal, du même type que ceux qu'utilisent les plâtriers ou les peintres.

Rangés dans une boîte hermétique et dans un endroit tempéré, les copeaux ainsi obtenus peuvent se conserver plusieurs mois.

Corne

Petit rectangle de plastique semi-rigide, sans manche, de forme arrondie d'un côté seulement, qu'utilisent les pâtissiers pour remplir les poches à douille ou vider rapidement et proprement de leur contenu les casseroles et les bols. Cet ustensile, inventé avant la découverte de la matière plastique, était à l'origine fait avec la corne de certains animaux, d'où son nom.

Cornet

Petit cône de papier sulfurisé, dont on se sert pour décorer les gâteaux. Une fois empli de chocolat ou de gelée décorative, certes avec un peu d'entraînement, on arrive à le manier aussi facilement qu'un crayon. Pour que le cornet ne se déroule pas pendant le remplissage, il suffit de plier délicatement sa pointe et de la déplier une fois le cornet plein et bien fermé.

Coucher

Action de déposer sur une plaque, à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, de la pâte à choux, de la meringue ou des biscuits à la cuillère, avant la cuisson. Synonyme de dresser ; les deux termes s'emploient indifféremment en pâtisserie.

Coulis de fruits

Dans un robot culinaire, broyer à froid des fruits bien lavés, additionnés de 10 à 20 % de leur poids de sucre glace, de miel ou de sirop d'érable. Les myrtilles et les cassis doivent être d'abord chauffés pour extraire les pigments contenus dans leur peau.

Coupe glacée

Elle existe depuis longtemps et il y en a pour tous les goûts, du Banana Split à la poire Belle-Hélène en passant par la pêche Melba ou les fraises Romanoff.

L'important est que la crème glacée ne soit pas trop dure ; si la vôtre l'est, sortez-la du congélateur une dizaine de minutes avant de l'utiliser. Il est important de bien glacer la coupe au congélateur avant de la garnir, surtout l'été. Quand on la décore avec des fruits frais, on doit les déposer au dernier moment sur la crème glacée pour éviter qu'ils ne se flétrissent.

Pour que le plaisir soit complet : parsemer la crème glacée d'amandes, d'arachides ou de noix grillées, quand il n'y a pas de risques d'allergies, et l'arroser avec des sauces, des coulis ou des sirops bien chauds.

Couteau-scie

Appelé également couteau dentelé ou couteau à pain, il sert à couper convenablement les génoises en tranches égales avant de les garnir, ou à découper des gâteaux et des tartes.

Couverture

Appellation professionnelle pour désigner le chocolat pur beurre de cacao, qu'il soit noir, blanc ou au lait.

Avant l'invention des moules, les premiers bonbons de chocolat étaient surtout constitués de fruits, de ganaches ou de massepain couverts de chocolat, d'où le terme « chocolat de couverture » que les chocolatiers ont conservé par la suite.

Crème 35%

Voir crème fleurette page 59

Crème aigre

Il s'agit simplement d'une crème pasteurisée que l'on fait fermenter avec une culture bactérienne. Sa consistance est souvent ajustée avec des épaississants. Dans les recettes de pâtisserie, on peut facilement la remplacer par du yogourt, et inversement.

Crème anglaise

Mélange de jaunes d'œufs, de lait et/ou de crème fleurette et de sucre que l'on fait cuire à 85 °C (voir cuire à la nappé, page 74) et qui s'utilise comme sauce dans différents desserts, par exemple les îles flottantes. C'est également la base de la crème glacée dure et de la crème bavaroise, utilisée dans la confection des charlottes.

Rattraper la crème

Si la crème anglaise arrive à ébullition, elle se transforme aussitôt en œufs brouillés, mais on peut encore la « rattraper » si l'on agit vite : il suffit de la fouetter énergiquement (au fouet à main ou électrique) jusqu'à son refroidissement total et de la passer ensuite au travers d'un chinois ou d'une fine passoire (à thé) pour enlever les grumeaux qui s'y sont formés.

Il arrive aussi que la crème se sépare après la cuisson. C'est pourquoi

il faut la refroidir rapidement, le bol posé sur de la glace ou dans de l'eau glacée, en la remuant régulièrement.

Conservation

Comme les jaunes d'œufs ne sont pas cuits, la crème anglaise a une durée de conservation limitée à deux ou trois jours au maximum dans le réfrigérateur. Elle ne se congèle pas.

Crème au beurre

Cette très ancienne crème est la base du moka, de beaucoup de gâteaux d'anniversaire et des bûches de Noël. On en trouve également dans les gâteaux opéra et Paris-Brest.

Secret de chef

Comme la recette des professionnels, à base de sucre cuit, n'est pas facile à réussir, je vais exceptionnellement vous donner un secret de chef bien gardé jusqu'à présent. Je le tiens de mon frère, pâtissier comme moi, qui le tient lui-même de son maître d'apprentissage...

Recette

Dans une casserole, porter à ébullition 250 ml de lait avec 400 g de sucre.

Dans un bol, délayer 25 g (2 c. à soupe) de fécule ou de poudre à crème pâtissière avec un petit peu de lait tiède prélevé dans la casserole. Mélanger le tout et faire bouillir 1 minute.

Fouetter le mélange jusqu'à son complet refroidissement et y incorporer 450 g de beurre non salé, ramolli en crème.

Bien émulsionner le tout et parfumer à son goût ou selon l'utilisation : vanille, café, cacao, etc. Impossible à rater, cette crème au beurre se conserve deux semaines au réfrigérateur et plusieurs mois au congélateur.

Crème brûlée

De nouveau à la mode depuis quelques années, la crème brûlée

est une crème anglaise faite de jaunes d'œufs, de sucre et de crème fleurette, parfumée et cuite lentement au four.

Pour l'apprécier à sa juste valeur, elle doit être plus mince qu'une crème renversée, avec laquelle on la confond souvent. Elle se cuit au bain-marie, dans un four doux à environ 120 °C.

Une fois cuite, il faut la réfrigérer au moins une heure. Avant le service, on la saupoudre de cassonade ou de sucre d'érable, puis on la caramélise dans un four réglé sur la position gril ou avec la flamme d'un chalumeau. Ces contrastes de chaud et de froid, de croquant et d'onctuosité font la particularité de la crème brûlée, un dessert qui impressionne les invités mais qui est très facile à réussir.

Crème d'amandes

C'est la crème avec laquelle on confectionne les galettes des rois feuilletées, les croissants aux amandes et la fameuse tarte aux poires Bourdaloue.

Elle est facile à faire, se conserve bien et la congélation ne l'altère pas...

Additionnée d'un tiers de son poids de crème pâtissière, elle devient « frangipane ». Si vous n'avez pas de recette sous la main, un compromis est possible ; par exemple, pour 100 g de crème pâtissière, ajouter 50 g d'amandes moulues et 1 c. à soupe de beurre ramolli, en mélangeant bien.

Crème de tartre

Autre composant de la levure chimique, c'est un acidifiant que l'on utilise aussi dans les blancs d'œufs que l'on monte en neige ; dans ce cas, la crème de tartre permet de fouetter un peu plus longtemps les blancs d'œufs sans qu'ils se séparent et d'obtenir ainsi une meringue plus ferme. On l'ajoute à la glace royale afin de la rendre plus blanche. Elle est aussi utilisée en confiserie pour prévenir la recristallisation des sucres cuits.

La crème de tartre est une fine poudre blanche inodore et acide. Elle ressemble à la levure chimique dont elle est un des ingrédients. La crème de tartre est un produit naturel obtenu à partir des sédiments laissés sur les fûts après le processus de vinification. Les cristaux présents sur la surface de la cuve sont récoltés, nettoyés et raffinés pour produire la crème de tartre.

Recette de levure chimique (poudre à pâte) maison : mélanger ensemble 100 g de crème de tartre avec 50 g de bicarbonate de soude et 50 g amidon de maïs. Bien mélanger, tamiser et conserver dans une boîte hermétique.

Crème fleurette

Elle se différencie de la vraie crème fraîche par sa consistance ; c'est une crème liquide, longue conservation, peu naturelle si l'on prend la peine de regarder sa composition, mais bon, puisqu'on n'a rien d'autre à se mettre sur la fraise...

Sa conservation est telle que les chocolatiers ne la font même plus bouillir pour fabriquer les ganaches. Une crème fleurette à la température de la pièce, mélangée à un chocolat fondu à 35 °C, un arôme ou un alcool, un léger coup de fouet, et la voilà prête à se transformer en truffes. Il faut bien qu'elle ait quelques avantages... Mais quand on a goûté à la vraie crème fraîche, Dieu que toutes les autres semblent insipides !

Crème fouettée

Voir chantilly, page 43.

Crème fraîche

Elle est de consistance solide, pasteurisée lorsqu'elle est achetée dans les supermarchés, non pasteurisée chez les détaillants qui vendent des produits provenant directement des producteurs artisanaux. Cela fait toute la différence...

Crème glacée

En Europe, la crème glacée molle est appelée « à l'italienne ». La grande différence entre elle et l'autre, appelée « dure » ou « à la française », est l'absence de jaunes d'œufs dans sa composition. Ce qu'elle gagne en conservation et en souplesse, elle le perd en goût et en finesse.

Personnellement, j'aime bien les deux, ce n'est qu'une question de circonstances : une pêche Melba sera meilleure avec de la crème glacée dure, par contre, lors d'une balade en ville, une bonne crème glacée molle dégoulinante de chocolat et d'amandes grillées quand il fait chaud, quel plaisir !

Artisanale ou industrielle

Le jaune d'œuf étant un émulsifiant naturel qui assure également une bonne tenue à une crème glacée, les industriels sont obligés de lui substituer des produits de remplacement comme des gélifiants et des émulsifiants. En général, ce sont des produits naturels comme l'agar-agar, gélifiant extrait d'une algue. Les essences et les parfums utilisés sont, eux, généralement artificiels.

La crème glacée molle est plus facile à utiliser, sitôt sortie du congélateur on peut la déguster.

La crème glacée dure, comme tous les produits de grande qualité, demande un petit effort personnel pour en apprécier le goût et la finesse. Il suffit de la sortir une dizaine de minutes avant de la consommer. Quand elle est de fabrication artisanale, on y trouve de la crème fleurette et des parfums naturels, et bien entendu le prix en est plus élevé.

Crème pâtissière

La crème pâtissière est faite à base d'œufs, de lait et de sucre auxquels on ajoute un agent liant : farine ou fécule.

Réussir la crème

Pour bien réussir la crème pâtissière, il faut que le mélange prenne instantanément, sous peine de le voir attacher au fond de la

casserole pendant sa cuisson, ce qui lui donne un goût de brûlé très désagréable.

Pour y arriver, il faut impérativement avoir dans la casserole le plus possible de liquide chaud, c'est pourquoi je vous recommande de déposer au moins les 3/4 du sucre dans le lait sans le mélanger : voir l'explication à lait, page 119.

Il est préférable de délayer la fécule – mélangée avec le reste du sucre – avec les œufs plutôt que dans le lait froid, comme il est souvent indiqué dans les recettes.

Conservation

La crème pâtissière ne se congèle pas, mais vous ne risquez pas d'en mourir si vous le faites quand même ; seuls le goût et la texture en seront altérés. La congélation sépare la crème en lui faisant rendre beaucoup d'eau lors de sa décongélation, elle devient ainsi grumeleuse et insipide.

La crème pâtissière est fragile, c'est pourquoi il faut la refroidir rapidement, dès la cuisson terminée, et la conserver au réfrigérateur.

Pas de croûte en surface

Pour qu'elle ne « croûte » pas en surface, voici trois façons de faire :

1. Appliquer soigneusement une feuille de film étirable sur toute la surface de la crème.
2. Saupoudrer légèrement de sucre semoule ou de sucre glace toute la surface de la crème.
3. Enduire toute la surface de la crème encore chaude d'un peu de beurre non salé.

Crème sure

Voir crème aigre page 56

Crémer

Mélanger des ingrédients jusqu'à obtenir une consistance de crème.

Par exemple, crémier ensemble du beurre et du sucre, avant d'y incorporer des œufs, permet d'obtenir une pâte à sablés.

Crème renversée

Communément appelée crème caramel, c'est le dessert incontournable du petit restaurateur : elle est facile à faire et se conserve parfaitement au moins une semaine au réfrigérateur ; en plus, elle est délicieuse et s'accorde avec tous les biscuits et tous les fruits que l'on veut.

Une fois versée dans les ramequins, il faut la faire cuire au four, dans un bain-marie rempli d'eau froide aux 3/4 de la hauteur des ramequins.

Il est préférable de la préparer la veille, pour que le caramel ait le temps de fondre avant de la démouler le lendemain ; pour faciliter sa fonte, ajouter un peu d'eau (30 ml, ou 2 c. à soupe, pour 150 g de sucre environ) dans le caramel qui vient juste de finir de cuire avant de le verser dans les ramequins.

Crêpe

Vite faite, très nourrissante et délicieuse tant au petit déjeuner que pour concocter un repas rapide à l'improviste, la crêpe peut être farcie, roulée, pliée, en pannequet, salée ou sucrée, bref, elle est le coup de baguette magique de la cuisine de dernière minute.

La fine

La crêpe dessert, que l'on appelle également crêpe fine, est facile à réussir. L'idéal est de préparer la pâte la veille, de la conserver au frais et de cuire les crêpes le lendemain. Il faut toujours laisser reposer au moins une heure la pâte à crêpes avant son utilisation, même si l'on est pressé.

Pour que les crêpes soient plus légères, on peut remplacer tout ou partie du lait par de la bière ou du jus d'orange.

Pour ne pas les alourdir inutilement avec une matière grasse lors de la cuisson, utilisez une poêle anti-adhésive.

La déjeuner

Plus consistante que sa cousine « la fine », la crêpe déjeuner que l'on connaît ici est une sorte de compromis entre la crêpe de sarrasin (blé noir) chère aux Bretons, qui eux, dans ce cas, la nomment galette, et les blinis de nos amis d'Europe de l'Est.

Quand elle est bien croustillante et pas trop épaisse, elle peut facilement se transformer en crêpe dessert avec des fruits et du sirop d'érable. Personnellement, je la préfère salée : avec un œuf, du jambon ou du saumon fumé et arrosée d'un peu de crème aigre, ou encore à la façon des Russes, tartinée de crème aigre et parsemée de caviar.

Conservation

Les crêpes se congèlent très bien ; si l'on prend soin de glisser une petite feuille de papier paraffiné entre chaque crêpe avant de les emballer, on pourra facilement les sortir une à une au lieu de décongeler tout le paquet.

Crêpes Suzette

Dessert traditionnel français composé d'une crêpe réchauffée dans une sauce à base de sucre caramélisé, de beurre, de jus et de zeste d'orange et d'une liqueur d'orange, à l'origine le Grand Marnier. Pour la petite histoire, ce serait lors de la dégustation de ces fameuses crêpes que le futur roi d'Angleterre, Édouard VII aurait suggéré de les baptiser du prénom de Suzanne Reichenberg, la jeune femme qui l'accompagnait.

Cristallisation

Du sucre

Cristallisation est un terme employé pour désigner un sirop de sucre qui se sépare en cristaux, au cours de sa cuisson ou encore au contact de l'air, comme dans le cas d'une confiture au pot mal fermé. Les professionnels emploient aussi le terme de « masser ».

Lors de la cuisson d'un sucre, pour faire du caramel par exemple, si le mélange sucre et eau est mal fait, ou si le bord de la casserole

est mal nettoyé, des petites bulles de sirop sèchent sur le bord de la casserole. Les cristaux qui se forment alors risquent de retomber dans la casserole et de propager ce phénomène dans tout le sirop. Un peu de crème de tartre, un filet de vinaigre ou de jus de citron mélangé dans le sirop, avant de commencer la cuisson, aide à atténuer ce problème.

Du chocolat

Cristallisation est aussi le terme employé par les chocolatiers pour désigner l'action de stabiliser les molécules du beurre de cacao contenu dans le chocolat, pour que celui-ci soit lisse, brillant, sans traînées blanches, et pour qu'il se décolle facilement du moule.

Le beurre de cacao est la matière grasse naturelle du cacao. Si elle est excellente pour la santé, elle n'en est pas moins difficile à travailler.

Le chocolatier doit absolument faire passer le chocolat par trois températures distinctes pour que sa stabilisation soit parfaite. Le chocolat noir, par exemple, doit être fondu à 50 °C, puis refroidi à 27 °C et enfin réchauffé à 32 °C avant d'être moulé. Pour le chocolat au lait ou blanc, les températures sont différentes.

Le chocolat est un art difficile qu'il faut apprendre à maîtriser avec un connaisseur.

Croissant aux amandes

Ce croissant garni de crème d'amandes et grillé au four est très facile à faire à la maison.

Première étape : acheter des croissants bien frais chez son pâtissier.

Deuxième étape : préparer une crème d'amandes (voir page 58).

Troisième étape : ouvrir les croissants en deux, on peut imbiber légèrement l'intérieur avec un sirop parfumé au rhum, étaler une fine couche de crème d'amandes, refermer les croissants, les couvrir d'une légère couche de crème d'amandes et les parsemer d'amandes effilées. Faire dorer les croissants au four et les déguster encore tièdes.

On peut les conserver au congélateur avant ou après les avoir passés au four.

Croquembouche

Voir pièce montée, page 165.

Cuire à la nappe

Cuire à 85 °C une crème anglaise, par exemple.

Méthode

Plonger une cuillère en bois (ou une spatule) dans la crème anglaise. Avec le doigt, faire une trace dans la crème qui adhère à la cuillère, puis pencher la cuillère : si la crème ne coule pas, elle est prête.

Cuire une crème anglaise n'est pas très facile, surtout quand on n'a pas de thermomètre sous la main, mais, avec un peu de pratique la méthode dite « à la nappe » est efficace.

Cuisson

L'élément primordial, à toujours respecter, est de préchauffer le four avant la cuisson, à la température indiquée dans la recette.

Au centre du four se cuiront les gâteaux, biscuits et quatre-quarts, par exemple.

Dans le bas du four se cuiront les tartes.

Important : ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson de la pâte à choux et des pâtes allégées (génénoise, meringue, gâteau des anges, soufflé, etc.).

Petit truc à se rappeler : tout ce que l'on a monté veut redescendre ! Donc, prudence ! Ne pas ouvrir la porte du four vous évitera ce désagrément.

Cuire un fond de tarte vide

Les termes professionnels sont « cuire à blanc » ou « cuire à sec ».

Après avoir bien piqué la pâte, appliquer un filtre à café rond en papier dans le fond et sur les côtés du fond de tarte et le couvrir entièrement de haricots secs ou même de petits cailloux ou de billes d'argile que l'on trouve facilement dans les jardinerie.

Quand le bord de la tarte est légèrement doré, enlever le filtre et son contenu et terminer la cuisson du fond de tarte.

On peut aussi congeler le fond de tarte et le déposer dans le four bien chaud encore congelé. Le bord du fond de tarte va coaguler rapidement en surface sous l'effet de la chaleur ce qui va permettre de finir la cuisson sans qu'il s'affaisse.

Temps de cuisson

La première question que me pose la plupart de mes élèves est : « Combien de temps de cuisson ? » Je réponds chaque fois la même chose : « Le temps qu'il faut ! »

Dans une recette de pâtisserie professionnelle, il n'y a que très rarement un temps de cuisson défini. Tant de critères entrent en ligne de compte qu'il est à peu près impossible d'être précis. Selon le four, la grosseur ou l'épaisseur du produit, les temps diffèrent.

Comment savoir si c'est cuit

La couleur est le premier signe, une couleur de pain doré, pour la plupart des produits, donne déjà une bonne idée.

Quand on fait une légère pression du bout des doigts sur la génoise ou un muffin, par exemple, si la pâte remonte et se remet en place, elle est cuite. Malgré cela, si on est toujours hésitant, on peut insérer un cure-dent ou la pointe d'un couteau dans la génoise ; s'ils ressortent secs, la cuisson est terminée.

Le poids est un autre indicateur, par exemple dans le cas d'un chausson aux pommes : même s'il semble doré et cuit, s'il est lourd et massif en le soulevant, c'est qu'il manque de cuisson.

Quand un produit colore trop vite, il est souvent préférable de

baissier la température du four pour finir la cuisson.

Le contrôle de la cuisson du pain se fait aussi à l'oreille : quand on tapote avec le bout des doigts le dessous d'un pain, s'il sonne creux, il est cuit !

Cuisson des sucres

Le sucre cuit est utilisé pour faire des crèmes et des meringues, mais également pour faire des décorations et des pièces artistiques. À un certain degré, il se transforme en caramel, puis il brûle et ne peut plus servir que comme colorant que seuls les professionnels devraient utiliser, car il est réputé cancérigène.

Les professionnels se servent d'un pèse-sirop (voir page 164) pour la cuisson des sucres.

Pour réussir la cuisson d'un sucre, il faut respecter quelques principes élémentaires :

1. Une casserole parfaitement dégraissée avec un mélange de sel et de vinaigre. Un sucre et une eau parfaitement propres.
2. Le sucre doit être mélangé avec 30 % de son poids en eau : 300 ml d'eau pour 1 kg de sucre. On peut y ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre d'alcool, pour empêcher la cristallisation en cours de cuisson.
3. Le sucre et l'eau doivent être bien mélangés ensemble, et le bord intérieur de la casserole convenablement nettoyé de toute trace de sucre, avec un pinceau trempé dans l'eau, avant ainsi que pendant la cuisson.
4. Il faut cuire le sucre à feu vif et sans le remuer en cours de cuisson.
5. Pour la cuisson au gaz, la flamme ne doit pas dépasser du fond de la casserole ; pour la cuisson électrique, il faut choisir la taille de plaque la mieux adaptée au diamètre de la casserole.
6. Il faut surveiller le sucre régulièrement car, arrivé à un certain degré de cuisson, il peut brûler rapidement.
7. Il est préférable de stopper la cuisson du caramel en faisant tremper le fond de la casserole dans de l'eau froide ou de la

glace aussitôt que la couleur désirée est atteinte, car il risque de continuer à cuire même en dehors du feu et de finir par brûler.

Tableau de cuisson du sucre

Appellations	Degrés Celsius	Utilisations
perlé	105 °C	Confitures, gelées, marmelades, pâtes de fruits
petit filet	107 °C	gelées, fruits confits, mousses de fruits
grand filet	110 °C	marrons glacés
petit boulé	115 à 117 °C	crème au beurre, meringue italienne
boulé	120 °C	crème au beurre, meringue italienne
gros boulé	125 à 130 °C	pâte d'amandes fondante, caramels mous
petit cassé	135 à 140 °C	pâte d'amandes, nougat moelleux (Montélimar), bonbons, caramels
grand cassé	145 à 150 °C	sucre rocher, fruits déguisés
caramel clair	155 à 165 °C	tiré : fleurs, feuilles, rubans, filé : cheveux d'ange ; soufflé : verre, bouteille, oiseaux ; coulé : décors plats, sucettes, nougatine, collage des choux pour saint-honoré et croquembouche
caramel	170 à 180 °C	crème caramel, glace au caramel, gâteau de riz au caramel, chemisage des moules au caramel
caramel foncé	185 à 190 °C	utilisé comme colorant en boulangerie industrielle

Cuivre

En pâtisserie, on utilise fréquemment des casseroles en cuivre. Elles sont obligatoirement étamées pour la plupart des cuissons mais, pour la cuisson du sucre ou de la confiture, ce n'est pas nécessaire.

Le cuivre est un métal qui se corrode facilement, et, pour l'entretenir, il faut éviter d'employer des produits chimiques pouvant laisser, après nettoyage, des résidus toxiques dangereux pour la santé et qui se propageront dans les aliments. C'est pourquoi les professionnels utilisent un mélange naturel que l'on appelle pâte d'antiquaire : un amalgame de sel fin, de vinaigre de vin et de jaunes d'œufs en égales proportions.

Le résultat est tout à fait surprenant : l'acidité du vinaigre et le côté abrasif du sel de cette préparation transforment presque instantanément une casserole d'aspect verdâtre en un cuivre rutilant. « Et le jaune d'œuf ? » me direz-vous : il ne sert qu'à émulsionner la pâte !

Cul-de-poule

C'est le terme, légèrement grivois, employé par les pâtissiers et les cuisiniers pour désigner une sorte de saladier à fond rond, en acier inoxydable, qui sert à mélanger les préparations. Son nom d'origine était le « nid-de-poule », dont il évoque la forme.

D

Décanter

- Retirer les éléments aromatiques d'une préparation, par exemple les gousses de vanille dans une crème anglaise.
- Transvaser doucement le petit-lait qui s'est séparé lors de la confection d'un beurre clarifié.
- Vider doucement une infusion, un sirop ou un vin pour laisser au fond du récipient ou de la bouteille les dépôts ou la lie qui se sont formés.

Décors rapides en chocolat

Faire fondre du chocolat noir (en pastilles ou haché finement) au four à micro-ondes sans dépasser les 30 °C (il doit rester un peu de chocolat non fondu) et bien mélanger. Tremper, entièrement ou à moitié, et déposer sur une feuille de plastique ou de papier paraffiné : des pétales de roses (non traitées), des fraises, des feuilles de menthe ou de basilic, des fruits secs, des pommes ou des bananes séchées et même pour les plus aventureux... des chips salées, essayez, c'est délicieux. Laisser durcir au froid une dizaine de minutes avant de les décoller de la feuille.

Découper un gâteau

Étape finale, en général périlleuse, avant la dégustation d'un gâteau. L'idéal est d'utiliser un couteau-scie, en n'oubliant pas de faire le « mouvement du scieur » pour couper.

Pour un gâteau à la crème au beurre ou une mousse au chocolat, il faut réchauffer légèrement la lame en la trempant dans l'eau chaude pour obtenir des coupes nettes et recommencer entre chaque part.

S'il y a des décors sur le gâteau, il faut les retirer avant de procéder à

la découpe, c'est plus facile et cela permet de les déposer directement sur l'assiette ou sur la part de gâteau sans les abîmer.

Pour découper une tarte, il est souvent plus facile d'utiliser un couteau assez grand et de couper en faisant levier plutôt que par à-coups.

Les gâteaux mousses se tranchent plus aisément lorsqu'ils sont bien froids et même congelés, quand c'est possible, c'est encore mieux.

Décuire

Action d'ajouter de l'eau ou du lait dans un caramel pour qu'il reste souple même une fois refroidi. C'est le cas, entre autres, pour faire le caramel des crèmes renversées ou pour faire un caramel liquide qui servira de sauce d'accompagnement.

Démouler

Si vous avez des difficultés à démouler vos génoises, vos gâteaux ou vos tartes, voici quelques astuces pour vous aider :

- Selon la recette, beurrer, graisser ou huiler convenablement le moule. Parfois il est recommandé, en plus, d'enfariner le moule.
- Certains recommandent de sucrer le moule, mais ça ne peut à mon avis que compliquer le démoulage, surtout à froid.
- Beurrer le moule, découper une feuille de papier sulfurisé à la bonne dimension et l'appliquer au fond du moule. Pour les moules très abîmés, découper en plus une bande de papier qui sera appliquée tout autour du moule.
- Laisser le gâteau refroidir 5 min avant de le démouler : les bords se rétractent, facilitant ainsi le démoulage.
- Pour certains gâteaux ou tartes avec une garniture un peu molle : les laisser refroidir complètement dans le moule, puis réchauffer le moule quelques minutes dans un four chaud avant de les démouler.

À retenir

On graisse un moule avec de la margarine ou de la graisse végétale,

on beurre un moule avec du beurre et on huile un moule avec de l'huile végétale. Le respect de ces directives vous assure réussite et qualité.

Dentelle

La dentelle est un petit napperon de papier que l'on dépose sous un gâteau ou une tarte pour en améliorer la présentation.

Dessécher

Faire évaporer une partie de l'eau contenue dans une préparation. Par exemple, sur le feu pour la pâte à choux ou dans un four très doux pour la meringue.

Éviter de dessécher

Pour empêcher certaines préparations de dessécher, comme la feuille de génoise destinée à faire la bûche de Noël, il est important de les couvrir avec un linge ou une feuille de plastique aussitôt refroidies. Il faut aussi transférer rapidement les produits de la plaque de cuisson à un plateau ou un plat froid.

Les crèmes doivent être recouvertes d'un film étirable, bien appliqué en surface avant la mise au réfrigérateur. Toutes les pâtes (feuilletée, à brioche, à tarte, etc.) doivent être convenablement emballées dans un sac en plastique, en enlevant le plus possible d'air à l'intérieur du sac, qui doit être bien appliqué sur la pâte.

Détailler

Couper une pâte en morceaux réguliers à l'aide d'un couteau, d'un découpoir, d'un coupe-pâte ou d'un emporte-pièce.

Détrempe

Nom donné à la première pâte, avant l'incorporation du beurre, dans la conception de la pâte feuilletée.

Diminuer le sucre

Avant de prendre l'initiative de diminuer le sucre prévu dans une recette, il faut avoir présent à l'esprit que son action n'est pas uniquement de sucrer une préparation.

Le sucre donne une belle couleur à la cuisson. Dans certaines préparations comme la confiture, il est essentiel à leur conservation ; un sablé avec moins de sucre sera moins croustillant. Le sucre participe aussi grandement à la texture d'une pâte à brioche, par exemple.

Remplacer le sucre par des substituts dans une crème pâtissière en suivant les consignes du fabricant donne un résultat convenable, mais pour une pâte sablée c'est une autre histoire, car si le sucre de synthèse donne l'illusion du sucre, il n'en a pas les propriétés physiques et la qualité du produit fini s'en ressentira.

Malgré tout, en restant raisonnable, soit jusqu'à moins 20 % de sucre dans la plupart des recettes, ce ne sera pas trop dommageable pour le produit final.

Il existe pas mal de livres sur le sujet avec des recettes adaptées qui pourront vous guider.

Dorer

Appliquer au pinceau des œufs battus ou du lait sur une pâte, pour la faire dorer au four.

Dorure

Œufs battus ou jaunes d'œufs que l'on applique avec un pinceau alimentaire sur des préparations avant de les cuire, pour leur donner le brillant et la couleur dont ils ont besoin pour être agréables au regard du gourmand. La dorure s'applique sur beaucoup de produits comme les croissants ou les tartes couvertes, par exemple. Pour les personnes allergiques aux œufs, le lait utilisé comme dorure

donne aussi de bons résultats.

Douille

Petit cône métallique ouvert des deux côtés, le plus petit étant de formes variées, de diamètres divers, à bord dentelé ou lisse, que l'on introduit dans le bout d'une poche pour réaliser le décor des gâteaux, dresser des pâtes sur une plaque ou remplir de garniture une pâte à choux.

Douillon

On le nomme également pannequet ou baluchon. C'est une crêpe fine que l'on garnit de fruits, de crème, de compote ou de mousse au chocolat, et dont on relève les bords pour former une sorte de petite bourse. On la ferme ensuite avec un lien fait en angélique confite, en peau d'orange, ou taillé dans la peau d'une gousse de vanille.

Douillon de pomme

Déposer une pomme épluchée et évidée sur un petit carré de pâte feuilletée de 6 mm d'épaisseur. Dans le trou de la pomme, insérer des raisins secs ou des myrtilles séchées, verser un peu de cassonade ou de sucre d'érable et terminer par un petit morceau de beurre.

Remonter les quatre coins de la pâte sur le centre supérieur de la pomme, pour l'enrober entièrement. Dorer toute la pâte avec de l'œuf battu, déposer un petit disque de pâte sur le dessus de la pomme, presser avec le bout des doigts pour bien le coller, puis le dorer à son tour.

Enfoncer un petit bâton de cannelle au centre pour remplacer la tige naturelle. Cuire dans un four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servir avec une crème anglaise ou un coulis de fruits.

Dresser

- Avant cuisson, déposer sur une plaque à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère de la pâte à choux, de la meringue ou des biscuits à la cuillère.
- Ranger des chocolats ou des petits gâteaux sur un plat de présentation.

E

Eau-de-vie

L'eau-de-vie est issue de la distillation de fruits, de céréales ou même de certains légumes fermentés. Par exemple le cognac et le gin sont des eaux-de-vie, mais leur appellation change ensuite, selon les fruits utilisés et les traitements de vieillissement qu'elles subissent.

Écaler

Débarrasser de leur coquille dure certains fruits secs, comme les noisettes, les noix, les amandes (se dit aussi pour les œufs durs).

Éclairs

Tout le monde connaît cet excellent petit gâteau en pâte à choux, garni de crème pâtissière ; malgré tout, il est important d'en rappeler la composition exacte.

Prenons l'exemple d'un éclair au chocolat : la crème et le glaçage, qui doit être un fondant, doivent être tous les deux parfumés au cacao. La même règle s'applique quand on change de parfum. Hélas ! trop d'artisans ont paresseusement copié les industriels (se facilitant ainsi le travail tout en abaissant les prix de revient) en garnissant, comme eux, leurs éclairs avec une crème à la vanille et en appliquant une simple pâte à glacer (chocolat végétal) pour le glaçage.

Écumoire

Sorte de louche plate, percée de trous et servant en pâtisserie à écumer le sucre ou la confiture pendant leur cuisson. Elle est également indispensable pour tremper les babas au rhum dans leur sirop.

Édulcorer

Action de sucrer une pâte, une crème ou une boisson à l'aide d'un sucre naturel, comme le sucre de canne, le miel, le sirop d'érable, ou d'un sucre de synthèse comme l'aspartame ou le maltitol.

Dans une recette, quand on veut remplacer un sucre naturel par un sucre de synthèse, il faut absolument vérifier s'il supporte ou non la cuisson et les doses recommandées par le fabricant. Il ne faut pas oublier que le sucre ne sert pas qu'à sucrer, mais qu'il a un rôle important dans la texture et la conservation d'un produit.

Il existe aussi un sucre naturel au pouvoir sucrant assez exceptionnel, extrait d'une plante exotique : le stevia. C'est un sucre bien toléré par les diabétiques. Personnellement, je trouve qu'il donne un goût peu agréable aux boissons (surtout le café) et à certains desserts.

Emporte-pièce

Les emporte-pièces sont des cercles (ou toute autre forme, comme des animaux, des fleurs, etc.) faits de métal ou de plastique tranchant, cannelés ou lisses. Ils servent à découper des formes dans toutes sortes de pâtes (biscuits, pâte d'amandes, chocolat, etc.).

Émulsifiant

Substance facilitant le mélange de matières grasses avec des éléments liquides qui ne sont pas miscibles naturellement. L'une des plus courantes est la lécithine ; celle du soja est couramment utilisée par les industriels, par exemple dans le chocolat, mais ils peuvent aussi se servir de produits chimiques. Par contre, les artisans se contentent en général de la lécithine qui se trouve naturellement dans le jaune d'œuf. C'est pour cette raison qu'il faut du jaune d'œuf dans certaines mousses au chocolat ou dans la mayonnaise.

Ce sont des produits ayant une partie hydrophile qui se fixe à l'eau et une partie lipophile qui se fixe à la matière grasse.

Émulsifiants : lécithine, Atlas™, surfactant, Tendem 22h™, Vanlite™

Lécithine

Est employée lors de la fabrication du chocolat industriel
0.3 à 0.4 % de la masse.

Atlas™, surfactant, Tendem 22h™, Vanlite™

Environ 2 à 4 % du poids de la farine, ces produits sont employés à la fabrication de pâtes à gâteaux émulsionnées (gâteaux éponge économique « appellation industrielle couramment employée »).

Émulsionner

Forcer le mélange d'un liquide avec une matière grasse. La crème au beurre et la mayonnaise sont des émulsions.

Réussir une émulsion

Il est impératif que les matières premières : les œufs, les jaunes d'œufs, l'huile, le beurre, le lait, etc., soient à la température de la pièce. Un œuf qui sort du réfrigérateur va séparer l'émulsion, rendant l'incorporation des autres matières premières difficile et donnant un produit final plus lourd et inesthétique.

Si le problème survient, par exemple lorsque vous venez d'incorporer des œufs trop froids dans le beurre ramolli d'une pâte à sablés, dès que l'émulsion commence à se séparer, ajoutez aussitôt un peu de farine de la recette pour la rattraper.

Enfariner

Saupoudrer de farine un moule ou une plaque à pâtisserie pour éviter que les préparations ne collent pendant la cuisson. On enfarine également un plan de travail avant d'y abaisser une pâte.

Enfourner

Mettre dans un four.

Enrober

Envelopper entièrement une préparation d'une couche, plus ou moins épaisse, de divers ingrédients : chocolat, cacao, sucre glace, farine, etc. Ce terme est principalement utilisé par les chocolatiers. On peut enrober des fruits, des ganaches ou même des crèmes glacées (bâtonnets glacés), etc.

Entremets

Terme employé par les professionnels pour désigner les gros gâteaux, comme les mokas, les forêts-noires ou les truffiers.

Équivalences

La règle est simple : 1 kg de plumes et 1 kg de plomb n'occupent pas le même volume (espace).

En pâtisserie, la confusion est fatale et c'est l'une des principales causes de ratage de certaines recettes. Un exemple simple : 250 ml de farine normale ne pèsent pas 250 g mais plus ou moins 160 g ; je dis plus ou moins car, pour en avoir fait l'expérience par curiosité, selon la façon dont on va remplir la mesure (farine, cacao, sucre glace plus ou moins tassés ; fruits secs plus ou moins gros qui occupent un volume différent ; etc.), le poids sera différent et cette différence fera la réussite ou l'échec de la recette. C'est pourquoi l'usage d'une balance est indispensable au pâtissier.

Tout ce qui est liquide se mesure et tout ce qui est solide se pèse.

Deux exceptions toutefois : l'eau, qui peut être pesée ou mesurée, car son poids et son volume sont égaux : 1 L d'eau pèse 1 kg ; les œufs entiers pour qui, en pâtisserie, cette règle est aussi acceptée car l'écart poids-volume est faible.

Même si je vous recommande expressément de vous procurer une balance, pour vous aider, voici quelques équivalences de produits

couramment employés en pâtisserie.

À noter : Les poids sont arrondis à 1 ou 2 g pour en faciliter la lecture.

**Tableau des poids spécifiques ou volumiques
(tasse - g)**

1 tasse	g	1 tasse	g
Abricots secs	215 g	Crème fleurette	240 g
Amandes effilées	75 g	Dattes en morceaux	100 g
Amandes moulues	115 g	Farine tout usage	160 g
Banane en purée	260 g	Gruau	105 g
Beurre pommade	200 g	Framboises fraîches	100 g
Cacao en poudre	140 g	Huile	210 g
Cerises confites	230 g	Margarine	220 g
Chapelure	175 g	Fraises fraîches	145 g
Chocolat râpé	145 g	Pâte d'amandes	290 g
Pépites de chocolat	150 g	Noix de coco râpée	95 g
Pruneaux secs	180 g	Sirop de maïs	340 g
Raisins secs	175 g	Sirop d'érable	320 g
Riz cru	215 g	Sucre semoule	230 g
Sucre glace ou en poudre	150 g	Tapioca	115 g
Mélasse	380 g	Miel	375 g
Myrtilles fraîches	110 g	Fromage cottage	240 g
Son	65 g	Noix hachées	120 g
Pomme en dés	140 g	Raisins de Corinthe	140 g

Tableau des poids spécifiques ou volumiques (c. à soupe - g)

1 c. à soupe	g	1 c. à soupe	g
Cacao	6 g	Huile	9 g
Café instantané	4 g	Graisse végétale	8 g
Cannelle moulue	5 g	Levure déshydratée	6 g
Clou de girofle moulu	7 g	Levure chimique	10 g
Crème fleurette	12 g	Sel	13 g
Farine tout usage	7 g	Sirop d'érable	14 g
Fécule de maïs	9 g	Sucre semoule	9 g
Pavot ou sésame	6 g	Sucre glace ou en poudre	5 g
Gélatine neutre	7 g		

Essence

Extrait concentré par distillation : essence de rose, par exemple.

Estagnon

Récipient en étain ou en cuivre étamé, parfois clissé (protégé), utilisé dans le sud de la France pour contenir des huiles essentielles ou des essences aromatiques. L'estagnon servait également à conserver des amandes ou des noisettes.

Extrait

Substance extraite par différents procédés chimiques ou physiques pour en concentrer le parfum : extrait de café, par exemple.

F

Façonner

Donner une forme spécifique à une pâte. Par exemple, façonner des croissants ou des pains.

Faire pousser

Action de laisser reposer une pâte dans un endroit chaud, qui ne doit pas dépasser 30 °C, pour qu'elle gonfle sous l'action de la levure.

Farine à gâteau (type 45)

Les pâtisseries la nomment farine faible. C'est une farine pauvre en gluten qui sert à fabriquer les pâtes qui ne doivent pas être élastiques, contrairement, par exemple, à la pâte à pain. Gâteaux des anges, génoises et quatre-quarts seront plus moelleux en utilisant cette farine.

La farine à gâteau que l'on trouve dans le commerce de détail est souvent enrichie de levure chimique ; il faut en tenir compte suivant la recette réalisée.

Farine à pain

Farine à forte teneur en gluten qui permet d'obtenir un pain plus léger et parfaitement alvéolé grâce à l'élasticité que procure le gluten à la pâte lors du pétrissage.

Farine de blé (type 150)

On devrait plutôt dire farine de blé complet ou entier. C'est une

farine faite de grains de blé encore dans leur enveloppe (le son de blé). Il existe aussi la farine intégrale, dans laquelle on a laissé également le germe du blé.

L'appellation « farine », quand elle n'est accompagnée d'aucun terme supplémentaire, désigne automatiquement la farine de blé. Elle est utilisée pour faire du pain mais, de plus en plus, on la trouve dans des viennoiseries et des pâtisseries. Elle est plus naturelle et meilleure pour la santé. Le son de la farine complète fournit une bonne quantité de fibres utiles à l'organisme qui facilitent, en particulier, le transit intestinal.

Farine de blé concassé

Farine faite de blé concassé grossièrement qui permet de donner du croquant au pain.

Farine de gruau

Farine qui peut être faite d'avoine à gruau, de blé ou d'orge perlé et servant en premier lieu à préparer le gruau (sorte de bouillie de céréale) du petit déjeuner des Anglais et des Américains du Nord. Utilisée aussi dans la préparation de certains gâteaux, pains et muffins.

Farine d'épeautre

L'épeautre est un vieux parent du blé actuel. Ce grain rustique ne supporte pas les engrais et son rendement est faible. C'est pourquoi l'épeautre fut longtemps délaissé par les céréaliers. Il revient en force aujourd'hui. Tant mieux, car cette céréale n'a que des avantages pour les consommateurs : son gluten de meilleure qualité est mieux assimilé par les personnes qui y ont des intolérances ; elle est bourrée de vitamines et peut remplacer le blé dans toutes les recettes de boulangerie, de pâtisserie ou de cuisine. Si l'on fait abstraction de son goût un peu particulier que tout le monde n'aime pas, le seul défaut de l'épeautre est qu'il est un peu plus cher que le blé. Mais comme la qualité n'a pas de prix...

Farine de seigle

Le seigle est une graminée classée dans la catégorie des céréales, comme le blé. On en tire une farine excellente sur le plan nutritionnel, mais dont la qualité et la proportion en gluten sont inférieures à celles de la farine de blé. Un gluten moins élastique retient moins bien l'humidité dans une pâte et procure un pain lourd, à la mie très serrée. C'est pourquoi le pain de seigle est rarement fabriqué sans l'ajout de 20 à 50 % de farine de blé.

La farine de seigle est la base du pumpernickel (pain noir allemand) et du fameux pain d'épices. On peut faire des crêpes et des muffins avec de la farine de seigle, mais pas de crêpes : elles manquent de tenue et se déchirent lors de la cuisson.

Farine de sarrasin

Bien qu'on le nomme aussi blé noir, le sarrasin n'est pas une céréale mais plutôt le fruit d'une plante de la même famille que l'oseille et la rhubarbe.

Directement arrivées d'Asie centrale, ces graines, très appréciées des Sarrasins (anciennes populations musulmanes d'Afrique, d'Orient et d'Espagne), se sont vite montrées indispensables à cette époque, notamment pour la confection des fameuses galettes bretonnes qui sont toujours très prisées de nos jours.

Farine de son

Son de blé moulu pour atteindre la texture d'une farine.

Fariner

Saupoudrer de farine. Voir également enfariner, page 79.

Farine forte

Voir farine tout usage page 86.

Farine intégrale

Moulue sur pierre ce qui permet d'utiliser toutes les parties du grain. Il s'agit de la farine la plus complète et la plus nutritive. Elle est plus fragile, car le germe reste dans la préparation. Il est conseillé de la conserver au frais.

Farine tout usage ou normale (type 55)

On l'appelle aussi farine ménagère. C'est un mélange de farine de blé dur et de blé mou qui permet à cette farine d'être polyvalente. Pour une utilisation familiale, c'est un bon compromis. Avec cette farine, je réussis aussi bien le pain que les gâteaux ou les pâtes à gâteaux.

Fécule

En France, la marque la plus connue lui a donné son nom usuel : Maïzena. C'est un agent liant extrait du maïs ou de la pomme de terre. Les vraies appellations professionnelles sont amidon de maïs et fécule de pomme de terre.

Le dosage, pour une crème pâtissière ou une sauce béchamel, varie de 70 à 100 g par litre de lait, selon la consistance désirée. Pour le blanc-manger, il faut au moins 100 g de fécule par litre de lait.

Il est préférable, quand c'est possible, de diluer la fécule dans un peu de liquide froid avant de l'incorporer au mélange final, afin d'éviter les grumeaux.

Filmer

Action d'emballer ou de protéger une pâte, une crème, une

préparation avec un film étirable (voir pellicule plastique) pour éviter la déshydratation, l'évaporation ou la contamination.

Flamber

Enflammer un dessert chaud, après l'avoir arrosé d'un alcool lui-même réchauffé au préalable. On flambe, des crêpes, des fruits, des omelettes... Il ne faut pas oublier de déposer l'entremets à flamber sur un plat assez large, pour ne pas brûler la nappe !

Fleurer

Avec le geste du semeur, parsemer une très fine pellicule de farine sur une pâte ou une table de travail.

C'est avant tout un terme employé par les boulangers. Pour que la pâte glisse de la pelle du boulanger à la sole du four, il faut fleurer. Le fleurage est fait à partir de noyaux d'olives broyés finement. La poudre ainsi obtenue a, contrairement à la farine, l'avantage de ne pas brûler pendant la cuisson du pain et de disparaître facilement d'un coup de brosse. Mais si tout n'est pas enlevé, ce n'est pas grave, car elle est comestible. C'est en même temps une bonne source de revenu supplémentaire pour les fabricants d'huile d'olive.

Fleuron

Décor découpé dans de la pâte feuilletée de formes variées : croissants, cœurs, poissons, etc. Le fleuron est utilisé autant en pâtisserie qu'en cuisine.

Fleurs d'oranger

Dès qu'apparaissent les fruits sur les branches des orangers, les pétales tombent. Rassurez-vous, ils ne seront pas jetés au compost car, une fois ramassés, macérés et distillés, ils produiront de l'eau de fleurs d'oranger. Sans elle, les desserts et les brioches méditerranéennes n'auraient plus du tout ce parfum typique et délicat.

Dans l'herboristerie familiale, elle est aussi réputée pour son action apaisante et digestive. L'eau de fleurs d'oranger est également très utilisée en parfumerie. Pour les pâtisseries maison, mieux vaut aller l'acheter dans un magasin de produits naturels, car dans la plupart des supermarchés l'eau de fleurs d'oranger que l'on vous propose est artificielle, de même que sa saveur.

Foncer

Action d'appliquer une pâte dans le fond et sur les côtés d'un moule. Par exemple, foncer une tarte ou une quiche.

Même si ce n'est pas nécessaire, un pâtissier va toujours beurrer ou graisser un moule à tarte avant de le foncer. Une pâte à tarte est en général suffisamment grasse pour ne pas coller au moule, mais en le faisant tout de même on facilite l'adhérence de la pâte au moule car la matière grasse agit comme une colle temporaire. En cas de régime faible en gras, on peut humidifier légèrement le moule avec un vaporisateur rempli d'eau froide pour obtenir le même résultat.

Avant de déposer la pâte dans le moule, il faut enlever toute la farine qui s'y trouve, car elle va l'empêcher de se coller au moule et compliquer le fonçage, on n'enfarine donc jamais un moule à tarte.

Fond

En pâtisserie, se dit d'une pâte ou d'une préparation qui servira de base au montage d'un gâteau : un fond de tarte, de génoise, etc.

Fondant

Le fondant est un sirop de sucre cuit à un certain degré, que l'on refroidit en le malaxant pour lui donner une consistance de crème. Le fondant sert à glacer les éclairs, les mille-feuilles ou encore les fameuses souris et grenouilles si chères à notre enfance et tellement sucrées qu'il fallait boire au moins 1 L d'eau pour les faire passer. On peut le comparer au beurre d'érable pour ce qui est de la texture et du procédé de fabrication, mais pour ce qui est du goût,

c'est une autre histoire.

La plupart des pâtisseries achètent leur fondant prêt à l'emploi, car il est long à préparer et surtout facile à rater : un moment d'inattention et tout est à recommencer. De toute façon, les industriels fournissent aux artisans un produit de qualité et de texture toujours régulières. On en trouve facilement dans les boutiques spécialisées ou au rayon des produits de pâtisserie des supermarchés.

Un seul conseil pour le préparer : ne pas le chauffer à plus de 40 °C si vous voulez lui conserver son brillant. On peut y ajouter des parfums, des essences et des colorants alimentaires.

Fondue au chocolat

Rien de plus facile à préparer qu'une délicieuse fondue au chocolat. Faire fondre du chocolat, en général noir mais aussi au lait ou même un mélange des deux, avec du liquide (eau, jus de fruit ou lait) pour 30 à 40 % de son poids, et y tremper des fruits et des biscuits. Des moments de plaisir gourmand à partager avec les enfants, qui n'y résistent pas.

Quel pourcentage de cacao dans le chocolat ? Tout dépend des fruits choisis : avec des fruits doux comme la banane, il vaut mieux sélectionner un chocolat plus amer, mais c'est vraiment affaire de goût.

Pour une fondue plus « adulte », on peut ajouter un alcool comme le rhum ou le cognac, à la force que l'on désire.

Fontaine ou puits

Disposer la farine sur la table et faire un trou au centre, où l'on versera les éléments liquides d'une pâte à tarte ou à pain, avant de procéder au mélange final et au pétrissage.

Forêt-noire

Gâteau originaire d'Allemagne où se trouve ladite forêt, l'une des

plus belles d'Europe, mais aussi très prisé et courant en Alsace.

Le gâteau forêt-noire est fait d'une génoise au chocolat imbibée d'un sirop parfumé au kirsch, fourrée de griottes à l'alcool et de crème chantilly au cacao. Elle est ensuite recouverte de crème chantilly nature et parsemée de copeaux de chocolat. Pour sa décoration : quelques cerises à l'alcool, puis on le poudre légèrement de sucre glace. Rien à voir avec ce que nous proposent les industriels : cerises « façon marasquin » (voir page 43) et copeaux de faux chocolat !

Former une fontaine

Voir Fontaine ou puits page 89.

Four

Il est important de noter que tous les fours et thermostats ne sont pas réglés de la même façon. Selon les marques (et l'âge du matériel), des différences notoires dans les températures peuvent influencer sur la cuisson des produits. Il est donc préférable de bien connaître son four, pour faire les ajustements nécessaires dans les choix de la température de cuisson.

À retenir : pour la cuisson de toutes les préparations de pâtisserie, le four doit être préchauffé à la température recommandée dans la recette ; cet oubli ne pardonne pas : on obtient alors des choux plats, un pain qui gonfle mal et avec une croûte très dure, un fond de tarte pas cuit et tout mou, etc.

Équivalences de températures

Chaleur	Degrés Celsius	Thermostat
–	50 °C	1
Très doux	100 °C	3
–	120 °C	4
Doux	150 °C	5
Moyen	180 °C	6
–	200 °C	6
Chaud	220 °C	7
Très chaud	240 °C	8
–	260 °C	8

Fourrer

Garnir l'intérieur de certaines préparations de crème, de crème glacée, de pâte d'amandes, etc. On fourre un éclair, par exemple.

Fraise

Il y a la fraise cultivée, la fraise des champs et la fraise des bois, une petite fraise longue et parfumée. On peut en faire des tartes, des purées ou des confitures. Marinées dans du vin rouge et épicées avec du poivre, les fraises procurent un dessert original légèrement piquant.

Leur principal défaut : elles supportent mal la congélation, car elles rendent beaucoup d'eau à la décongélation (le résultat est moins décevant lorsqu'on les sucre avant de les congeler). Leur principale qualité : à part les personnes qui y sont allergiques, tout le monde aime les fraises !

Fraiser

Écraser la pâte avec la paume de la main sur un plan de travail, pour obtenir une pâte lisse. C'est la première étape de fabrication d'une pâte à tarte ; elle a pour but d'incorporer uniformément une matière grasse, sans la dénaturer en la fondant, dans la farine avant

d'ajouter l'eau.

Framboise

Un petit fruit rouge aussi prisé que la fraise. Tout ce qui se fait avec des fraises peut l'être également avec des framboises. On en tire une succulente eau-de-vie, très appréciée dans l'est de la France et en Allemagne. Un seul petit inconvénient : la framboise est pleine de pépins, c'est pourquoi il est préférable de la passer au chinois quand on veut en faire un coulis. Mais ce n'est pas nécessaire pour la confiture, car les pépins lui apportent un petit croquant agréable.

Contrairement aux fraises, les framboises se congèlent relativement bien et rendent beaucoup moins d'eau. Cependant, il est préférable de les étaler sur un plateau pour qu'elles ne se collent pas entre elles et de les mettre en sac seulement lorsqu'elles sont bien congelées.

Frangipane

Mélange de deux tiers de crème d'amandes et d'un tiers de crème pâtissière, qui sert à fabriquer, entre autres, la galette des rois feuilletée et l'amandine.

Frémir

Se dit d'un liquide qui commence à bouger dans la casserole, juste avant son ébullition.

Fromage blanc

Le fromage blanc est le premier stade de la fabrication de la plupart des fromages, on l'appelle aussi fromage frais. Il est fait de lait caillé, obtenu par fermentation lactique, égoutté et non affiné. Il est très utilisé en pâtisserie, pour la confection de mousses, de gâteaux et de tartes.

On peut le remplacer par la ricotta, ou encore mieux le mascarpone.

Fromage de chèvre

Vous penserez sans doute qu'un livre sur la pâtisserie est un curieux endroit pour parler du fromage de chèvre, pourtant, quand il est frais, c'est-à-dire non affiné, il remplace avantageusement le fromage blanc de vache. Il est légèrement plus parfumé. Un gros avantage : il est plus facile de s'en procurer un qui soit artisanal et naturel.

Fromage Philadelphia™

Fromage à la crème avec lequel on confectionne le fameux gâteau au fromage et diverses trempettes pour les légumes. Il est conseillé de le ramollir au four à micro-ondes à puissance moyenne, avant de l'incorporer à la recette.

Fructose

Sucre de fruit (mais généralement extrait du maïs pour la commercialisation), mieux assimilé par l'organisme et au pouvoir sucrant de 1,2 à 1,8 fois plus élevé que le sucre raffiné. En cas de régime, il est donc intéressant de s'en servir en remplacement de ce dernier, car la quantité utilisée sera moindre. Attention : le fructose est cependant aussi calorique que le sucre raffiné. On le trouve facilement dans les supermarchés et les magasins diététiques.

Fruits à l'alcool

Préparer des fruits à l'alcool n'est pas très compliqué si l'on respecte ces quelques consignes simples :

- Les fruits doivent être sains, parfaitement nettoyés et pas trop mûrs. À peu près tous les fruits peuvent se préparer à l'alcool, mais plus ils sont mous naturellement, plus ils risquent de se désagréger dans l'alcool.
- Selon les fruits, l'alcool ou la recette, on ajoute plus ou moins de sucre : en moyenne 200 g pour 1 L d'alcool. Dans une liqueur par définition déjà sucrée, comme le Cointreau par exemple, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre. Utiliser de préférence une

eau-de-vie ou une liqueur titrant au moins 40 % d'alcool.

- Il faut environ 1 l d'alcool pour préparer 1 kg de fruits. Il est préférable, quand cela est possible, de ne pas dénoyauter les fruits que l'on veut garder dans l'alcool ; ils auront une meilleure tenue et les noyaux contribueront, en plus, à donner une très légère saveur d'amande amère à la préparation
- Les bocaux doivent être parfaitement nettoyés, séchés et dotés d'un bon système de fermeture hermétique.
- Les fruits doivent, en général, macérer de deux à trois mois avant d'être consommés. Si on prend soin de garder les bocaux à l'abri de la lumière, dans un endroit tempéré, ils se conserveront plusieurs années. J'ai oublié des cerises à l'eau-de-vie pendant quinze ans : un délice ! Malgré tout, deux ans est la norme reconnue pour conserver toute la saveur et la texture des fruits.

Fruits au sirop

Fruits en conserve, préparés dans un sirop de sucre léger. Les abricots, les cerises, les pêches et les ananas sont les plus courants, mais on peut désormais trouver facilement sur le marché certains fruits plus exotiques tels que les litchis.

Fruits confits

Fruits successivement trempés dans des sirops de plus en plus concentrés, pour les conserver et leur donner cette saveur et cette texture particulières de confiserie que tout le monde connaît et apprécie, particulièrement dans les gâteaux aux fruits, les glaces italiennes comme la fameuse Plombières, une multitude de pâtisseries et le nougat blanc de Montélimar.

Cerise, mangue, ananas et même gingembre font partie de l'arsenal douceur du pâtissier. Hélas ! la plupart de ces fruits confits sont d'abord traités avec des sulfites, puis colorés chimiquement pour leur donner l'apparence de leur couleur d'origine.

Il existe aussi des fruits confits en cubes, mais de deux qualités : ceux qui sont fabriqués avec de la chair de melon pour la meilleure, et ceux faits avec de la citrouille pour le second ordre. Il y a quelques

années, les professionnels ont eu la surprise de voir la citrouille remplacée par... le rutabaga. À quand le tour de la patate ?

Un petit conseil, si vous devez suivre un régime pauvre en sucre, oubliez les fruits confits et remplacez-les plutôt par des fruits séchés biologiquement (abricots, dattes, pruneaux, figues, etc.).

Fruits déguisés

Ce savoureux « bonbon », que l'on trouve dans toutes les confiseries et chocolateries pendant les fêtes de fin d'année, ou dans toute réception mondaine qui se respecte, est très facile à réaliser soi-même.

Il suffit d'ouvrir des fruits séchés, par exemple des dattes ou des pruneaux, d'enlever les noyaux et de les remplacer par un petit morceau de pâte d'amandes, de refermer légèrement les fruits et de les rouler dans le sucre semoule.

Les pâtisseries les enrobent plutôt de sucre cuit, pour leur donner un aspect brillant et un croquant censé imiter l'aspect du sucre candi dans lequel ils étaient préparés autrefois. Quelques confiseries de luxe les fabriquent encore de cette façon, mais leur prix est élevé car candir des fruits déguisés est particulièrement long et difficile. Mais la finesse de goût et le croquant délicat des fruits déguisés préparés de cette façon sont incomparables.

Fruits de la passion

Contrairement à ce que pensent beaucoup de gens, le jus de fruits de la passion n'est pas un mélange de fruits exotiques. Il faut dire, à leur décharge, que les fabricants de jus de fruits de la passion y ajoutent le jus d'autres fruits exotiques pour abaisser les coûts de production.

Les fruits de la passion sont issus de plusieurs variétés de passiflores dont une à fruits jaunes généralement transformés en jus, et une autre à fruits violets plutôt consommés frais.

La fleur de passiflore a l'aspect d'une couronne d'épines, des vrilles qui font penser à des fouets et trois stigmates semblables à des clous, bref tous les instruments de torture de la passion du Christ, d'où son nom ! Rien à voir, donc, avec la passion de la Saint-Valentin.

Fruits givrés

L'orange, le citron, le kiwi, l'ananas et même la fraise, bref, tous les fruits peuvent être givrés. Voici comment procéder : découper un couvercle au sommet du fruit et le réserver. Extraire délicatement toute la pulpe du fruit à l'aide d'une petite cuillère et en faire un sorbet. Remplir ensuite le fruit avec ce sorbet et le refermer avec le couvercle.

Pour faciliter le remplissage des fruits, il faut congeler les coques quelques heures avant.

Un dessert glacé très apprécié, en particulier l'été. On peut conserver les fruits givrés plusieurs semaines au congélateur.

Fruits secs

Il ne faut pas confondre les fruits secs avec les fruits séchés (abricots, pruneaux, dattes, etc.). Sous l'appellation fruits secs on trouve les amandes, les noix, les noisettes, les pignons, les pistaches, etc. Le meilleur endroit pour les conserver est le congélateur. Pour en accentuer le goût, l'idéal est de les faire griller avant de les consommer.

G

Gadelle

Voir Groseilles page 110

Galette des rois

En France, elle est feuilletée et garnie de crème d'amandes ou de frangipane (voir Pithiviers page 166). En Suisse, elle est en pâte sablée couverte d'un mélange de crème pâtissière et de pâte à choux parfumée au kirsch. En Espagne, c'est une simple couronne de brioche couverte de fruits confits. Chaque région ou chaque pays à sa propre galette traditionnelle. Le seul point commun est la fève cachée à l'intérieur, qui fait la joie des adultes comme des enfants.

Certains pensent qu'il s'agit de fêter les rois de France ou de Navarre, mais c'est une fête religieuse, l'Épiphanie, en souvenir des rois mages venus célébrer la naissance du Christ. Désormais, on « tire » les rois du 6 janvier quasiment jusqu'à la Saint-Valentin.

Ganache

L'origine de cette appellation viendrait de la bêtise d'un apprenti qui aurait versé par inadvertance du lait dans du chocolat noir. Son maître d'apprentissage, sous l'effet de la colère, l'aurait traité de « ganache », terme du vieux français qui, de nos jours, correspond à innocent ou idiot.

La ganache est une sorte de crème chocolatée très onctueuse, obtenue par le mélange de chocolat et d'un liquide : lait, crème, thé, jus de fruit, etc. Elle peut être alcoolisée ou parfumée, selon l'utilisation que l'on en fait.

Utilisation de la ganache

Elle est principalement utilisée en chocolaterie, dans les truffes et de nombreux bonbons de chocolat. On la trouve également dans des pâtisseries modernes, par exemple le gâteau opéra. Quand elle est un peu plus liquide, la ganache sert aussi de glaçage pour recouvrir certains gâteaux.

Comment faire

Deux principes simples à retenir pour faire une ganache :

- En chocolaterie, par exemple pour faire des truffes : mélanger au chocolat 50 % de son poids en élément liquide.
- En pâtisserie, par exemple pour faire un gâteau opéra : mélanger au chocolat 100 % de son poids en élément liquide.

Dans les deux cas, on peut ajouter un petit peu de beurre, des parfums, des épices, ou des alcools.

Garnir

Se dit pour la décoration finale des gâteaux, ou pour remplir d'une crème par exemple un chou, une tarte, une poche à douille.

Garniture à tarte

La garniture de fabrication industrielle contient peu de fruits mais beaucoup de sucre et de gélatine, alors pourquoi ne pas la faire soi-même ? Ce n'est pas très compliqué.

Une recette rapide

1 kg de fruits, 500 g de sucre semoule et, selon le fruit utilisé, de 100 à 125 g de fécule. Porter les fruits et le sucre à ébullition, ajouter la fécule délayée dans un peu d'eau et laisser cuire jusqu'à la consistance désirée en remuant continuellement.

Laisser refroidir avant de garnir la tarte.

Gâteau à étages

Pour un anniversaire, un baptême ou un mariage, le gâteau à étages est toujours apprécié, sauf quand il s'écroule sur la table pendant la photo.

Pour éviter ce désagrément, il faut glisser un fond de carton sous chaque génoise avant de la garnir et la masquer. Le carton doit être taillé exactement à la même dimension que le fond de la génoise. Le montage du gâteau en sera facilité, il ne risquera pas de s'effondrer et, en plus, on pourra trancher chaque étage sans que le gâteau du dessous ne s'affaisse.

Pour un gâteau vraiment fragile, enfoncer dans le centre de l'étage inférieur des bâtonnets de bois (comme ceux des bâtonnets glacés) de la même hauteur que le gâteau. Tout sera caché par l'étage supérieur. Il suffit de les retirer discrètement au moment de la découpe.

Gâteau au fromage

Il y a deux sortes de gâteaux au fromage, le cru et le cuit. Le cru est une mousse au fromage faite à base de crème fouettée, de meringue italienne et bien sûr de fromage. Si bon soit-il, ce n'est pas la version que je préfère. Le gâteau au fromage cuit, lui, me rappelle la tarte au fromage que faisait ma mère, fait de fromage frais et de crème fraîche. La recette d'une simplicité enfantine réussissait chaque fois, et le pâtissier que je suis devenu s'en étonne encore aujourd'hui. Voyez plutôt : un fond de tarte en pâte sablée dans lequel on verse le mélange bien fouetté d'un peu de crème, un peu de sucre et un œuf ou deux, selon l'humeur du jour. J'allais oublier le petit sachet de sucre vanillé. Mettre au four de 30 à 40 min et au frais jusqu'au moment du dessert ! Il n'y a qu'une maman pour réussir l'approximatif en pâtisserie...

Un gâteau bien plat

Un gâteau au fromage est un peu plus difficile à réussir qu'une tarte, car il est plus épais et donc plus long à cuire. Ne vous inquiétez pas s'il retombe un peu à la sortie du four, c'est presque inévitable si l'on

veut qu'il soit tendre et onctueux. Pour qu'il ne retombe pas, il faut augmenter la quantité de farine, mais il sera plus sec et plus pâteux.

Si vous tenez à ce qu'il soit parfaitement plat sur le dessus pour pouvoir y étaler un glaçage, démoulez-le à l'envers sur une feuille de papier paraffiné jusqu'à complet refroidissement.

Un truc de gourmand

Dès la sortie du four, verser une gelée de fruit légèrement fondue dans les craquelures du gâteau. En plus du goût, lorsque le gâteau est découpé, de jolies marbrures apparaissent.

Gâteau aux fruits

(Voir aussi cake, page 37.)

La recette est simple, c'est un mélange à parts égales de tous les ingrédients, par exemple : 100 g d'œufs, de sucre, de farine, de beurre, de raisins secs, de cerises rouges et de fruits confits.

Fruits qui tombent

Pour empêcher les fruits de tomber au fond du moule pendant la cuisson, il suffit de tous les enfariner : les enrober dans une petite partie de farine prélevée sur la quantité de la recette. Les grains de farine agissent comme autant de petits flotteurs.

Il faut commencer la cuisson dans un four chaud à 200 °C pendant 20 min, puis baisser la température à 180 °C jusqu'à la cuisson complète.

Conservation

Le gâteau aux fruits sera plus parfumé et plus moelleux en le préparant un mois à l'avance. Une fois refroidi, l'emballer dans du papier d'aluminium et l'arroser toutes les semaines de rhum brun. Ensuite, on peut prolonger sa conservation d'un mois ou deux en le congelant.

Gâteau de mariage

Voir pièce montée, page 165.

Gâteau de riz

Le dessert par excellence des cafétérias, du petit restaurant de quartier et des cantines scolaires. Autrefois, il était servi à la table des rois, mais ce fameux gâteau de riz à l'impératrice était plus sophistiqué, avec sa crème fouettée, son petit verre de Grand-Marnier et sa gélatine.

Cuisson du riz

Le gâteau de riz de nos repas d'écoliers était plutôt une forme améliorée de riz au lait par l'adjonction de quelques raisins secs et d'un peu de jaunes d'œufs.

Le truc à retenir

Choisir un riz non traité et le laisser cuire doucement et longtemps... longtemps, en rajoutant régulièrement du lait pour remplacer celui qui est absorbé par le riz.

Gâteau des anges

Un gâteau des anges n'est rien d'autre qu'une génoise sans jaunes d'œufs, dans laquelle la fécule remplace généralement la farine. Dans la plupart des recettes, on vous recommande de mélanger tout le sucre avec la fécule avant de les incorporer aux blancs d'œufs montés en neige. Un conseil de chef ? N'en faites rien ! Conservez la moitié de la quantité de sucre et utilisez-la pour bien monter la meringue (voir meringue, page 131). Pour un gâteau des anges plus « léger », on peut remplacer la farine ou la fécule par de la farine d'épeautre, et le sucre par du fructose (il faut baisser de 10 à 20 % le poids du sucre pour le remplacer par du fructose, qui possède un pouvoir sucrant plus élevé).

Gâteau roulé

Le secret de la réussite du gâteau roulé n'est pas dans la sauce mais dans la cuisson de la pâte. Préparer une pâte à génoise classique (voir génoise, page 105). Faire fondre du beurre et en beurrer une plaque à pâtisserie, y étaler une feuille de papier sulfurisé et la beurrer à son tour. Y verser l'appareil à génoise, l'étaler rapidement et uniformément sur toute la surface à l'aide d'une palette, mais sans le brusquer, et l'enfourner aussitôt. Comme elle est très fine, au maximum 12 mm d'épaisseur, il faut faire cuire la feuille de génoise à four chaud : 225 °C. Dès que la pâte commence à dorer légèrement sur toute la surface, il faut la sortir du four et la retirer immédiatement de la plaque pour stopper la cuisson, puis la couvrir d'un linge sec aussitôt refroidie.

Comment le rouler

Rouler le gâteau dans un linge humide relève du folklore campagnard, alors que dans une feuille de papier paraffiné ou sulfurisé la réussite est assurée. Il faut impérativement retirer la feuille qui a servi à cuire le biscuit avant de rouler le gâteau dans une autre feuille. Pour que la génoise ne se déchire pas, il faut enlever le papier de la pâte plutôt qu'enlever la pâte du papier.

Gélatine

La gélatine en poudre neutre est la seule employée en pâtisserie. Il faut la délayer dans de l'eau froide avant de la fondre dans un four à micro-ondes ou de la mélanger au liquide chaud de la recette.

La gélatine en feuille est plus difficile à trouver dans le commerce de détail. Il faut la réhydrater dans de l'eau glacée. Une fois bien ramollie, la presser pour enlever l'excédent d'eau et ensuite l'utiliser comme la gélatine en poudre.

Il ne faut jamais faire bouillir la gélatine car, en plus de développer une saveur désagréable, elle va perdre une grande partie de son pouvoir gélifiant.

À noter

Dans les recettes de mousses aux fruits, une proportion de gélatine est donnée pour tous les fruits ; mais attention, si vous utilisez des kiwis il faut augmenter de 15 à 20 % la quantité de gélatine prévue, car ce fruit contient des enzymes qui « digèrent » les protéines ; la gélatine étant une protéine, son pouvoir gélifiant en est donc fortement diminué. L'idéal, dans ce cas, est de remplacer la gélatine par un gélifiant végétal qui soit à base de pectine de fruit ou d'algue, comme les gels desserts.

L'adjonction de jus de citron augmente le pouvoir gélifiant. C'est vrai pour la gélatine, et c'est la raison pour laquelle on trouve du jus de citron, notamment, dans certaines recettes de confitures.

Gelée

Une gelée de fruits est faite comme une confiture, mais uniquement avec le jus extrait du fruit. Le fruit est écrasé cru ou cuit et la pulpe est retirée en filtrant le jus obtenu au travers d'une mousseline, d'un chinois ou d'un linge.

Les gelées sont, le plus souvent, faites avec des fruits très juteux comme la groseille ou la framboise. Certains fruits forts en pectine, comme la pomme ou le coing, se prêtent bien, au naturel, à la gelée ; d'autres, comme la framboise, ont parfois besoin d'un ajout de pectine.

La pectine est particulièrement concentrée dans la peau des fruits, c'est pourquoi on ne les épluche pas avant de les cuire. L'acide déclenche et augmente le pouvoir de la pectine, c'est la raison pour laquelle on ajoute du jus de citron ou de l'acide citrique dans les confitures et les gelées.

Gélifiants

Ce sont des produits servant à solidifier légèrement les mousses, les gelées, les confitures, les crèmes, etc. Le tableau suivant présente ceux qui sont le plus couramment employés.

Dans la colonne « Dosage », la différence entre les deux chiffres indiqués représente la fourchette de poids dans laquelle vous choisirez celui de votre gélifiant, selon la consistance que vous désirez obtenir ; en dessous du premier chiffre, votre produit fini sera trop liquide, en dessus du second il sera trop compact.

Produits servants à « coller » mousses, gelées, confitures, crèmes, etc.

Agar-agar

Entre 2 et 5 g pour un litre de liquide.

Utilisation: mousses

Gélatine en poudre

Environ 18 g pour un litre ou un kilo. (Faire gonfler dans 5 fois son poids en eau tiède)

Utilisations: Mousses, coulis de fruits, crème bavaroise

Gélatine en feuille

Entre 8 et 9 feuilles (16 à 18 g) pour un litre ou un kilo . (Faire gonfler dans l'eau très froide)

Utilisations: Comme la gélatine en poudre

Gel dessert

Environ 150 g pour un litre ou un kilo. (Dissoudre dans une partie de purée de fruits tiède 50 à 55 °C et maintenir environ 4 à 5 minutes)

Utilisations: Comme pour la gélatine

Gomme adragante

Entre 100 et 125 g pour un litre ou un kilo. (Faire gonfler dans l'eau elle se dissout rapidement il faut remuer vigoureusement)

Utilisation: Pastillage

Pectine lente

Entre 16 et 24 g au litre selon l'acidité des fruits employés. (Soluble

dans le liquide; gonfle avec l'adjonction de solution acide.)

Utilisations: Confitures, gelées

Génoise (gâteau éponge)

Le véritable nom du gâteau éponge est génoise. Cette appellation n'est que professionnelle au Québec, mais usuelle en Europe. Ce n'est pas un gâteau très facile à faire. En respectant ces quelques directives et avec un peu de pratique, vous serez surpris de voir sortir de votre moule une magnifique génoise qui servira de base pour les shortcakes, les mokas ou les gâteaux d'anniversaire.

Le moule

Beurré et enfariné uniquement. En le remplissant, ne pas dépasser les 3/4 de sa hauteur.

La préparation

Les proportions de la recette sont simples à retenir : pour 1 œuf, il faut 25 g de sucre et 25 g de farine... point final !

D'abord, faire chauffer au bain-marie le mélange sucre et œufs entiers, à 45 °C, en le fouettant. Finir de monter les œufs au fouet électrique jusqu'à l'apparition de piques assez fermes, ajouter progressivement la farine tamisée avec une palette en caoutchouc, en « pliant » (voir plier, page 167) doucement le mélange.

Verser dans le moule et cuire aussitôt dans un four préchauffé à 175 °C. Contrôler la cuisson à l'aide d'un petit couteau ou d'un pique en bois.

Vous n'y arrivez pas encore ? Allez à la page 28 et remplacez la génoise par le biscuit à la cuillère, c'est un peu moins léger, mais la réussite est assurée.

Gianduja

Originnaire d'Italie, cette délicieuse préparation est utilisée avant tout en chocolaterie mais, ces dernières années, elle s'est taillé une place

de choix dans la pâtisserie moderne, sous forme de crème et de mousse. Sa composition est simple : moitié pâte de noisettes grillées, moitié chocolat au lait fondu. Essayez ça sur des toasts !

Gin

Le gin est un alcool obtenu de la fermentation d'un malt en général d'orge ou de seigle ensuite aromatisé avec des baies de genévrier. Il est assez proche de son ancêtre le genièvre boisson traditionnelle dans le nord de la France et la Belgique.

Gingembre

Le gingembre, dont le rhizome donne une pulpe parfumée et très poivrée, est employé en pâtisserie pour parfumer des ganaches, des crèmes et des confitures. Sa chair confite se transforme en bonbon à la saveur très relevée. Séché et réduit en poudre, le gingembre est l'une des quatre épices entrant dans la fabrication du pain d'épices. Son huile essentielle parfume des boissons gazeuses comme le soda gingembre (ginger ale).

La saveur particulière du gingembre relève les jus et les salades de fruits. Pour extraire le jus du rhizome, il faut l'éplucher, le couper en morceaux et le broyer au robot culinaire en ajoutant de l'eau progressivement, jusqu'à l'obtention d'un jus épais. Le filtrer ensuite au travers d'un linge.

Glace

Voir Crème glacée, page 60.

Glacer

Recouvrir d'une couche de fondant (voir page 88) tout ou partie de la surface de certains gâteaux : éclairs, choux, petits-fours, mille-feuilles, par exemple. Ce terme est également employé quand on repasse au four un gâteau déjà cuit, que l'on a saupoudré de sucre ou sur lequel on a appliqué un sirop avec un pinceau pour lui donner

un aspect brillant : un Pithiviers ou un chausson aux pommes, par exemple.

Glace royale

Mélange de blanc d'œuf et de sucre glace tamisé, travaillé jusqu'à l'obtention d'une crème ferme dans laquelle on ajoute ensuite un filet de jus de citron pour bien la blanchir.

On s'en sert pour recouvrir et décorer des gâteaux de mariage et pour fabriquer des fleurs, des feuilles, des oiseaux, etc. qui décoreront des entremets ou des pièces artistiques de confiserie. La glace royale peut être colorée très facilement. Pendant son utilisation, il faut en protéger la surface avec un linge humide (ou un film étirable) car elle « croûte » très vite au contact de l'air.

Glucose

Le glucose est utilisé comme anticristallisant dans la cuisson des sucres et dans les ganaches, qu'il assouplit. Le glucose est extrait du maïs, il est pratiquement introuvable pour l'amateur, mais on peut le remplacer par du sirop de maïs.

Gluten

Le gluten est une protéine de la farine de blé que l'on trouve également dans quelques autres céréales ; c'est lui qui donne de l'élasticité à la pâte à pain. C'est grâce au gluten que le pain peut gonfler sous l'action de la levure, en retenant le gaz carbonique, juste le temps qu'il faut, pendant sa cuisson. On trouve de la farine de gluten dans les boutiques spécialisées en produits diététiques.

De plus en plus de gens sont allergiques au gluten et doivent tenter de trouver des recettes adaptées. Il faut bien lire les étiquettes si l'on souffre de cette allergie, car le gluten se niche dans la plupart des produits de consommation courante et particulièrement dans les plats cuisinés, où la farine est utilisée comme agent liant.

Gousse de vanille

C'est le fruit fermenté, en forme de haricot noir, d'une variété d'orchidée dont on extrait la vanille naturelle (voir vanille, page 201). Il faut toujours l'ouvrir en deux, dans le sens de la longueur, et gratter délicatement les petites graines noires qui se trouvent à l'intérieur avant de les faire infuser. Après une première infusion, on peut les rincer, les faire sécher au four et les piquer dans un bocal avec du sucre. Au bout d'une semaine, on obtient un sucre vanillé de très bonne qualité.

Grainé

Se dit d'une crème anglaise trop cuite, d'un sucre qui cristallise, d'une meringue trop montée, d'un fondant trop chaud. En résumé, de tout ce qui se sépare en graines.

Graisser

C'est utiliser de la margarine pour graisser un moule. C'est également le terme de métier qui veut dire : ajouter un anticristallisant dans un sucre pour le cuire.

Granité

Cousin moins sucré du sorbet, il remplace de plus en plus le fameux trou normand : petit verre de calvados consommé entre les entrées et le plat principal dans les repas gastronomiques pour « digérer ».

Le granité est un jus de fruits ou une infusion de plantes aromatiques, quelquefois légèrement alcoolisé. Sous cette forme, le trou normand est très rafraîchissant sans « alcooliser » inutilement les convives.

Le granité est facile à réaliser à la maison : préparer une infusion parfumée (ou un jus de fruits) légèrement sucrée, verser dans un plat et déposer au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit bien dure. Gratter ensuite la surface à l'aide d'une cuillère et verser les paillettes glacées recueillies dans un petit verre bien glacé.

Grenade

Fruit du grenadier, appelé également pomme-grenade. C'est un fruit rouge à la peau dure, d'une dizaine de centimètres de diamètre. L'intérieur est constitué d'une multitude de graines enrobées dans une pulpe gélatineuse, qui forment la partie comestible du fruit. Plus la grenade est lourde, plus la pulpe est juteuse. Il faut choisir des fruits sans taches, à la peau lisse et brillante.

C'est avec ce fruit que l'on fabrique le sirop de grenadine. Dans une salade de fruits, la pulpe de grenade apporte, en plus de sa saveur particulière, un croquant très agréable.

Grille

Ustensile très utile en pâtisserie, pour égoutter des fruits ou y faire refroidir des préparations qui sortent du four, afin de permettre à la vapeur de s'en échapper. On appelle cette technique de refroidissement : faire ressuer le produit. En effet, si on laisse refroidir une génoise ou une tarte dans son moule ou sur un plat, l'humidité, ne pouvant s'en échapper, provoque une condensation qui va ramollir la pâte.

Griller

Faire dorer à four chaud des noisettes, des amandes, des pignons ou tout autre fruit sec, qu'ils soient entiers, effilés ou hachés. Se dit également quand on dispose, en forme de grille, des bandelettes de pâte sur une tarte.

Griotte

Petite cerise noire généralement mise à l'alcool. La cerise à l'alcool est utilisée en chocolaterie ou pour préparer le vrai gâteau forêt-noire.

Groseille

L'appellation groseille est réservée à la petite groseille rouge, quoiqu'il en existe aussi des blanches, qui se présentent en grappes.

Autre variété : la groseille à maquereau, qui s'appelle ainsi en raison des petites rayures dont elle est affublée, comme le poisson du même nom. Elle est plus grosse et moins acide que sa cousine rouge. Elle provient du groseillier épineux dont les fruits solitaires sont de couleur rouge, jaune ou verte.

En général, la groseille rouge est plutôt utilisée comme décor d'assiette ou de gâteau. Elle est aussi transformée en une gelée sucrée, qui accompagne bien le gibier. Pour égrapper facilement les groseilles rouges : mettre une fourchette entre les fruits et la tige et la faire descendre délicatement le long de celle-ci ; tous les fruits se détacheront d'un seul geste.

La groseille à maquereau, plus sucrée, se consomme fraîche, au sirop, et entre dans la confection de tartes.

H

Hacher

Réduire en morceaux minuscules, avec un couteau ou tout autre ustensile.

Huile d'olive

La meilleure huile qui soit pour la santé comme pour le goût mais... surtout en cuisine. En pâtisserie, elle est plus difficile à employer justement à cause de son goût prononcé, qui ne se marie pas facilement avec les saveurs habituelles des desserts. Si vous voulez malgré tout tenter l'aventure, il faut bien évidemment utiliser une huile extra-vierge, première pression à froid, et peu fruitée. En France, certains chefs en tirent une excellente crème glacée, mais elle est assez difficile à réussir. L'huile d'olive se marie plus facilement avec la pomme et le miel. Mais c'est une question de goût. Personnellement, je la préfère sur une bonne salade de tomates.

Huile essentielle

Extraites de fruits ou de plantes, par différents procédés comme la distillation ou l'extraction par force centrifuge, les huiles essentielles sont utilisées en cosmétique et en phytothérapie. En pâtisserie, l'huile essentielle d'orange est la plus couramment employée par les artisans. Les chocolatiers industriels parfument le chocolat avec de l'huile essentielle de vanille, d'orange ou de café.

Même si c'est un produit naturel très bon pour la santé, l'huile essentielle est fortement corrosive ; il faut donc faire attention de ne pas se frotter les yeux après l'avoir touchée. L'huile essentielle doit être conservée dans une bouteille de verre ou d'aluminium. Faites l'essai d'une goutte d'huile essentielle déposée sur un verre en polystyrène, vous verrez rapidement un trou se former !

Huile végétale

Sous cette appellation générique on trouve les huiles fabriquées avec du canola, du maïs ou du tournesol. Les huiles fabriquées avec des arachides, des noix ou des noisettes conservent l'appellation de leur fruit d'origine. Il existe aussi l'huile de soja, de sésame ou de pépins de raisin mais elles sont rarement employées en pâtisserie.

I

Île flottante

C'est une crème anglaise servie en coupe, sur laquelle flotte, comme une île, une portion de meringue légèrement sucrée et cuite dans du lait vanillé. Le tout est arrosé d'un filet de caramel liquide ou, pourquoi pas, de sirop d'érable. Un régal à la portée de tout débutant.

Imbiber

À l'aide d'un pinceau ou d'une bouteille à « puncher » (voir page 31), humidifier légèrement un gâteau avec un sirop, un alcool ou un jus de fruits. Imbiber un gâteau permet de le parfumer et de suffisamment l'humidifier pour qu'il soit moelleux et se conserve plus longtemps, sans se dessécher. Il ne faut toutefois pas exagérer car, trop imbibé, il risque de se transformer en une éponge à la texture désagréable.

Selon les spécialités, la quantité de sirop sera plus ou moins importante ; un gâteau à la mousse de fruits, par exemple, sera moins imbibé qu'un moka, car l'humidité naturelle de la mousse va déjà imprégner légèrement la génoise ou le biscuit employé.

Incorporer

Mélanger une matière à une autre.

Infusion

On obtient une infusion en versant un liquide bouillant (eau, lait, crème, vin, etc.) sur une substance végétale, pour en extraire les principes actifs et sapides. Certaines recettes recommandent de faire « infuser à froid » la vanille ou toute autre substance. Si le terme

est impropre, puisque une infusion est, par définition, faite dans un liquide chaud, le procédé est intéressant mais on devrait plutôt l'appeler macération. Une gousse de vanille qui macère dans le lait froid 24 h avant de faire une crème anglaise diffuse beaucoup mieux son parfum, qui n'est pas dénaturé par le liquide bouillant.

Ingrédients

Toutes les matières premières composant une recette : farine, beurre, sucre, vanille, etc. Il faut respecter la quantité indiquée, mais également l'ingrédient lui-même : il est hasardeux de remplacer un produit par un autre sans être sûr qu'il ne changera pas la chimie délicate d'une recette de pâtisserie, de confiserie ou de chocolaterie.

J

Jujube

Petit fruit méditerranéen, originaire de Chine, appelé parfois datte de Chine. Il est rond ou ovale, de la taille d'une grosse olive, et passe de la couleur verte à la jaune, puis devient roux lorsqu'il est bien mûr. Sa peau très fine est comestible ; sa chair douce et parfumée, très riche en vitamine C, est d'un blanc translucide, rappelant un peu la chair de la datte.

On le consomme frais, sous forme de confiture ou de pâte de fruits. La pâte de jujube est très appréciée dans le midi de la France.

K

Kirsch

Eau-de-vie fabriquée à partir de cerises. Trois appellations sont couramment employées :

1. Le kirsch pur, fabriqué uniquement avec la chair des cerises, le plus délicat en saveur et le plus cher.
2. Le kirsch de commerce, fabriqué avec la chair et les noyaux des cerises, le plus employé en pâtisserie en raison de son rapport qualité-prix.
3. Le kirsch fantaisie, fait uniquement à partir des noyaux de cerises. Il est utilisé un peu en chocolaterie, entre dans la préparation de certains cocktails ou est simplement servi comme liqueur digestive. Le kirsch fantaisie a une saveur légèrement amère qui fait penser à la liqueur amaretto.

Kiwi

Ce délicieux fruit exotique originaire de Chine fut d'abord appelé « groseille de Chine » lors de son introduction en Europe, car sa pulpe acidulée rappelait celle de la groseille à maquereau. C'est un allié précieux pour passer l'hiver en forme, car sa teneur en vitamine C représente près du double de celle des oranges ou des citrons. Il bat même la banane pour ce qui est du potassium. Mais attention, certaines personnes sont extrêmement allergiques à ces fruits.

Le kiwi est indispensable dans une salade de fruits, à laquelle il donne une délicate note acidulée. Il entre dans la confection des sorbets et des tartes où il apporte un élément décoratif très intéressant. Pour son utilisation dans les mousses, voir gélatine, page 102.

Kouglof

Brioche alsacienne au beurre, dans laquelle on ajoute des raisins secs. Elle est cuite dans de hauts moules côtelés en terre vernissée. Il faut beurrer et parsemer l'intérieur du moule d'amandes effilées avant d'y mouler la pâte à brioche. Le kouglof est ensuite déposé au chaud pour le faire pousser (voir page 83) grâce à l'action de la levure ou du levain, selon la recette utilisée. À la sortie du four, une fois démoulé, on le saupoudre de sucre glace. On raconte que certains Alsaciens aiment bien l'arroser de kirsch pur.

Kumquat

Agrume dont il existe plusieurs variétés, de forme ronde ou ovale et de couleur verte ou orangée. Le kumquat est un petit fruit de la taille d'une grosse olive. Tout se consomme dans le kumquat, sauf les pépins ; il est particulièrement succulent confit, en marmelade ou en confiture.

L

Lait

Dans les recettes de pâtisserie, l'appellation « lait » désigne toujours du lait de vache. Le lait sert à la préparation des crèmes, des pâtes, des crèmes glacées, bref il est presque indispensable. Selon les recettes, on utilise du lait à 2 % ou à 3,25 % de matières grasses.

Les pâtisseries ont toujours de la poudre de lait déshydratée sous la main pour se dépanner quand la commande tarde à venir, mais aussi pour augmenter la teneur en extraits secs dans certaines recettes de crème glacée.

Pour reconstituer 1 L de lait avec de la poudre de lait, il faut délayer 100 g de poudre dans 900 ml d'eau.

Lait qui attache

Vous avez sans doute remarqué que le lait attache systématiquement au fond de la casserole quand on prépare une béchamel. Le lait et le sucre étant souvent associés en pâtisserie, le pâtissier n'a pas ce problème car le sucre, en se déposant au fond de la casserole, forme une couche protectrice. Mais pour profiter pleinement de cet avantage, il faut verser le sucre dans le lait et ne pas les mélanger jusqu'à l'ébullition.

Lait de chèvre

Le lait de chèvre a un goût plus corsé que le lait de vache. Il est aussi plus digeste et plus vitaminé, mais plus pauvre en acide folique, donc, en général, les coopératives en ajoutent. On trouve sur le marché des yogourts, du beurre et même un lait chocolaté faits avec du lait de chèvre. On peut l'employer dans les pâtes à pain, les croissants, certaines ganaches et crèmes glacées.

Lait de coco

Il ne faut pas confondre l'eau de coco, qui se trouve dans la noix, et le lait de coco, qui est un mélange de cette eau et de la chair du fruit. En général, le lait de coco est conditionné en boîte de conserve ; on le trouve parfois congelé, il est alors meilleur, mais plus difficile à se procurer en épicerie. Le lait de coco est en général assez épais et, selon son utilisation, il vaut mieux l'allonger avec un peu d'eau avant de l'utiliser. Personnellement, j'aime bien l'eau de coco pour faire des jus, des cocktails ou pour allonger une salade de fruits, mais les noix que l'on trouve sur le marché ne sont pas toujours de première fraîcheur et leur eau a un goût vinaigré peu agréable.

Lait de soja

C'est un lait végétal au même titre que le lait de coco, le lait d'amandes ou le lait de diverses céréales. C'est un substitut intéressant pour toutes les personnes astreintes à un régime strict ou allergiques au lait de vache. Il est sans cholestérol et riche en protéines. Le lait de soja peut remplacer le lait de vache dans toutes les recettes. On en fait également du yogourt et du tofu.

Lait en poudre

Lait déshydraté par la lyophilisation que l'on utilise en boulangerie pour le pain au lait ou les croissants. Plus pratique d'utilisation et plus corsée en goût que le lait liquide. En pâtisserie, pour les crèmes pâtissières ou anglaises, c'est un dépannage en cas de manque de lait liquide. En glacerie, la poudre de lait est incontournable pour équilibrer les extraits secs calculés afin obtenir la meilleure texture.

Langue-de-chat

Certains la confondent avec le biscuit à la cuillère. La langue-de-chat est un biscuit sec (que les pâtissiers nomment un petit-four sec) plat, très fin, très croustillant, cassant et qui rappelle... une langue de chat. La préparation est la même que pour les cigarettes russes.

Comme elles, on sert la langue-de-chat en général avec une crème glacée, une salade de fruits ou encore avec un café ou une coupe de champagne.

Lavande

Plante aromatique dont le nom fait immédiatement penser à la Provence où elle est cultivée en grande quantité. Son huile essentielle est utilisée en parfumerie et en phytothérapie. En pâtisserie, on en fait une infusion pour préparer de surprenantes crèmes glacées, des sorbets ou des crèmes brûlées. L'infusion de lavande est facile à réaliser : faire infuser les graines (non traitées) dans du lait bouillant pendant 10 min et filtrer avant de s'en servir dans une préparation.

Lécithine

Émulsifiant que l'on trouve naturellement dans le soja et dans les jaunes d'œufs. En plus de favoriser l'émulsion, la lécithine prolonge la conservation et améliore la texture des produits. Les personnes allergiques au soja doivent bien lire les étiquettes, car la plupart des chocolats contiennent de la lécithine de soja. Les chocolats de grande qualité sont parfois fabriqués sans lécithine ou avec de la lécithine de tournesol.

Levain

De plus en plus, les pains artisanaux sont fabriqués à base de levain ; ils sont meilleurs au goût et pour la santé. Avec un peu d'attention, produire un levain à la maison est facile.

Voici les trois principaux levains utilisés par les boulangers :

- Le premier est une pâte obtenue en mélangeant de la farine, de l'eau et de la levure, qui sert à ensemencer une pâte à pain ou à viennoiserie. Les boulangers le nomment le levain-levure.
- Le deuxième, le levain naturel, est préparé avec un mélange de farine et d'eau que l'on garde au chaud jusqu'à ce qu'une fermentation naturelle se produise, alimentée par le sucre

contenu dans le blé. On le « nourrit » ensuite chaque jour en ajoutant de la farine et de l'eau, après avoir prélevé ce dont on avait besoin.

- Le troisième, le levain de fruits, est un mélange de farine et d'eau dans lequel on ajoute la mousse recueillie à la surface d'une macération de fruits et d'eau mise à fermenter. Au Québec, depuis longtemps les mamans connaissent le levain de fruits, puisqu'il était utilisé pour concocter le gâteau aux fruits avant la commercialisation courante de la levure chimique ou biologique.

Lever

Se dit d'une pâte qui gonfle sous l'action de la levure.

Levure de boulanger

Voir levure page 122

Levure

En pâtisserie, on utilise de la levure biologique ou de la levure chimique (voir baking, page 23), selon les fabrications.

Levure biologique fraîche

Les levures fraîches biologiques sont des champignons microscopiques vivants de sucre transformant celui-ci en alcool et en gaz carbonique. Il est recommandé de conserver la levure fraîche dans un réfrigérateur entre 4 °C et 6 °C. À cette température, il est conseillé de l'utiliser dans les dix jours suivant la date de livraison.

La levure biologique fraîche, que l'on nomme aussi levure de boulanger, est celle qu'utilisent en priorité les professionnels pour fabriquer le pain, la brioche ou les croissants. Elle se présente sous forme de pains de 500 g d'une pâte de couleur beige grisâtre, à consistance ferme et souple mais friable. Réservée aux professionnels, vous ne la trouverez pas dans le commerce, mais certains boulangers accepteront de vous en vendre un peu.

Les températures critiques pour les levures:

Au-dessous de 3 °C elle est engourdie, au-dessus de 50 °C elle est inactivée définitivement.

Une règle importante à respecter : ne jamais verser directement du sel ou du sucre sur de la levure fraîche car elle sera « brûlée ». Son dosage moyen se situe entre 20 et 60 g pour 1 kg de farine, selon la température de la pâte et le produit à fabriquer. Il est préférable de la diluer au préalable dans un petit peu d'eau tiède pour obtenir une meilleure répartition dans la pâte et provoquer le bourgeonnement. Au contact d'agent microbien (moisissures, etc.), la levure s'abîme.

Levure biologique déshydratée

La levure biologique déshydratée se présente sous forme de minuscules granules de couleur beige qu'il faut réhydrater, dans de l'eau tiède, environ un quart d'heure avant l'utilisation.

Dosage : entre 10 et 30 g pour 1 kg de farine.

Levure biologique déshydratée instantanée

La levure biologique déshydratée instantanée se présente plutôt sous forme de minuscules bâtonnets de couleur beige, que l'on peut, selon le fabricant, mélanger tels quels dans la farine. Après quelques essais, j'ai constaté qu'elle est plus efficace si on la réhydrate elle aussi. Dosage : entre 10 et 30 g pour 1 kg de farine.

Levure biologique

La levure biologique a besoin de sucre pour se nourrir, et elle en trouve suffisamment dans la farine ; c'est pourquoi le sucre est inutile dans le pain. Elle a besoin également d'humidité et de chaleur pour se développer ; il faut donc faire pousser (voir page 83) les produits avant de les cuire. La levure est vivante, elle respire et rejette du gaz carbonique, c'est ce gaz qui en cherchant à s'échapper fait gonfler la pâte.

Levure chimique

(Voir aussi baking, page 21.) Les agents levants et les levures chimiques sont des substances chimiques qui dans certaines conditions produisent un dégagement de gaz carbonique, soit par simple décomposition à la chaleur, soit par une réaction chimique

au contact de l'humidité et sous l'action de la chaleur. Au contact de l'eau et de la chaleur, elle dégage du gaz carbonique qui fait gonfler la pâte de certaines préparations comme les muffins, les sablés, le gâteau aux carottes, etc., et la réaction est amplifiée par la chaleur. Voilà pourquoi les produits fabriqués avec cette levure doivent être enfournés immédiatement après leur conception ; si l'on attend, la levure s'épuise avant la cuisson et le produit sera lourd et plat.

La levure chimique est un mélange de crème de tartre, d'acide tartrique, de bicarbonate de soude et d'amidon. Dosage : 20 g pour 1 kg de farine. Les Anglais l'utilisent pour confectionner certains pains et leurs traditionnels scones.

Dosage moyen

La dose moyenne est de 1 à 2 % du poids de la farine de la recette. Il est préférable de la mélanger avec la farine et de l'incorporer au dernier moment. Il ne faut pas trop en mettre dans une pâte, car la levure chimique a tendance à faire sécher très rapidement les produits dans lesquels elle se trouve.

L'Alsacienne et Alsa sont des marques déposées qui commercialisent entre autres la levure chimique en petits paquets individuels de 11 g, ce qui représente souvent la dose moyenne nécessaire aux recettes ; c'est pourquoi on préconise l'emploi d'un (ou deux) sachet(s) de « levure alsacienne » dans l'énoncé.

Levure sèche

La levure séchée est une levure dont on a ôté la majeure partie de l'eau qu'elle renferme. Le produit ainsi obtenu perd son pouvoir fermentatif, mais garde ses propriétés naturelles. Avant l'utilisation cette levure doit être délayée dans un peu d'eau tiède et de farine 10 à 20 minutes avant l'utilisation pour la réactiver.

Carbonate d'ammonium

Poudre à simple décomposition à la chaleur

Levure chimique ou poudre à pâte

Poudre à réaction chimique :

Composition

Bicarbonate de soude pour la réaction chimique (produire du gaz carbonique)

Crème de tartre pour le composant acide (soutenir l'action du bicarbonate)

Fécule ou amidon pour la matière neutralisante (empêcher de prendre l'humidité ambiante)

20 grammes par kilo de farine.

Il est recommandé de tamiser la levure avec la farine pour la répartir et obtenir une levée régulière.

La cuisson doit être faite rapidement après la confection de la pâte.

Liant

Ingrédient ajouté à un ou plusieurs autres, pour leur donner de la consistance entre eux. La farine et la fécule sont les liants les plus utilisés en pâtisserie. Leurs dosages moyens respectifs sont les suivants :

- Farine : de 90 à 100 g pour 1 lL
- Fécule : de 100 à 120 g pour 1 L
- Roux environ 80 à 100 g au litre.

Lime

Autre nom du citron vert, appelé aussi limette. Ce n'est pas un citron qui manque de maturité, c'est une variété d'agrumes à part entière. Le citron vert a une saveur plus délicate que le citron jaune et contient moins de vitamine C. Excellent dans les salades de fruits, le jus de citron vert rehausse la saveur de l'avocat.

Liqueur

Cette appellation désigne les boissons alcoolisées et à haute teneur en sucre, préparées sans fermentation à partir d'alcool, de sucre

et de fruits, de plantes ou d'essences. Une liqueur titre de 16 à 40 degrés. La teneur en sucre des liqueurs les fait paraître moins fortes que les autres alcools.

Lisser

- À l'aide d'une spatule, répartir la garniture d'un entremets pour obtenir une surface parfaitement lisse.
- Avec une palette en bois, mélanger doucement le liquide avec le chocolat dans la conception d'une ganache, sans faire de bulles d'air.

Litchi

Appelé aussi letchi ou lychee, et parfois cerise de Chine. Fruit originaire de Chine à l'écorce rouge et granuleuse. Le parfum de sa chair blanche et juteuse rappelle celui de la rose. Le litchi est remarquable à déguster tel quel, mais aussi très agréable dans les cocktails, les tartes ou les salades de fruits, où il s'accorde très bien avec les fraises. On le trouve facilement frais, mais, hors saison, le litchi en conserve est d'une qualité très acceptable.

Lyophilisé

La lyophilisation est un procédé de conservation de certains produits alimentaires, entre autres. Il s'agit d'une congélation rapide qui déshydrate presque totalement le produit concerné et que l'on peut ensuite conserver sous vide. Le produit, une fois réhydraté, retrouve ses qualités et propriétés premières. Cela permet d'obtenir des cafés solubles (instantanés) et du lait en poudre de meilleure qualité. Les fruits lyophilisés entrent dans la fabrication des céréales pour déjeuner et les légumes dans celle des soupes instantanées et les mélanges de pâtes alimentaires précuites.

M

Macérer

Faire tremper des fruits frais, confits ou séchés, dans un alcool, une liqueur, un vin ou un sirop, pour les imprégner de son arôme et de son parfum. Le temps de macération est variable, selon le résultat désiré.

Maison en pain d'épices

La maison en pain d'épices est une tradition directement inspirée du conte des frères Grimm : Hansel et Gretel. Très populaire tant en Allemagne qu'en Alsace, elle fait la joie des petits et des grands pendant les fêtes de fin d'année, tout comme les biscuits de Noël.

Fabriquer une maison

Pour commencer, découper un patron en carton de la maison que l'on désire construire : le toit (en deux pans), les murs, un fond (légèrement plus grand que la largeur de la maison) et une cheminée.

Reporter ces éléments sur de la pâte à pain d'épices allongée au rouleau à 6 mm d'épaisseur, et découper chaque morceau. C'est assez facile, car la pâte à pain d'épices se travaille comme une pâte à tarte. Ensuite, faire cuire les morceaux au four à 180 °C.

Une fois refroidies, assembler et coller les pièces avec de la glace royale blanche et/ou colorée. Votre imagination et des bonbons collés un peu partout feront de votre maison une œuvre d'art.

Maïzena™

Appellation française de la fécule de maïs. C'est en fait le nom de la marque qui l'a commercialisée en premier.

Malaxeur

Machine qui permet de pétrir des pâtes, appelé mélangeur lorsqu'il s'agit de machine plus petite, comme ceux de la populaire marque KitchenAid™

Mandoline

Outil manuel, équipé de différentes lames réglables, qui sert à trancher finement des fruits et des légumes.

Mangue

Fruit tropical à noyau (drupe) comme l'abricot ou la pêche, dont il rappelle un peu le goût. La mangue est charnue et de forme oblongue. Sa peau est dure et lisse, elle tourne au rouge foncé en mûrissant et contient un latex irritant ; c'est pourquoi il faut éviter de la consommer, ainsi que le noyau qui n'est pas comestible non plus. La mangue continue à mûrir une fois cueillie, à condition toutefois de ne pas la conserver au réfrigérateur : choisir plutôt un endroit ensoleillé près d'une fenêtre. Une fois mûre, il faut la consommer rapidement. Toutes les utilisations de la pêche conviennent à la mangue. Verte, la mangue devient un légume intéressant : crue dans une salade ou cuite pour accompagner une viande ou un poisson.

Marbre

C'est le matériau idéal pour travailler, entre autres, la pâte feuilletée, la pâte d'amandes ou la pâte à croissants. Le marbre est aussi indispensable au chocolatier, car c'est là qu'il « table » (refroidit) son chocolat pour pouvoir le mettre au point. Le marbre a la particularité d'absorber très rapidement la chaleur, ce qui en fait un allié efficace pour les pâtisseries et les chocolatiers. Si vous n'avez pas la possibilité de vous procurer une plaque de marbre, le granit le remplace assez bien. Sinon, vous pouvez aussi vous dépanner en achetant un grand morceau de carrelage en céramique épaisse et lisse.

Margarine

Matière grasse végétale qui peut remplacer le beurre dans toutes les préparations. Ce que l'on perd en qualité gustative, on le gagne en santé, à condition de choisir une margarine non hydrogénée. La margarine est, la plupart du temps, fabriquée à base d'huiles végétales qui sont hydrogénées pour devenir solides. Personnellement, je trouve que rien n'égale un bon beurre fermier, à condition de ne pas en abuser, mais quand on a des problèmes de santé la margarine offre un compromis acceptable.

Marmelade

Invention écossaise qui date de 1791, la marmelade est faite de fruits entiers ou coupés que l'on fait macérer et cuire dans du sucre. Tous les fruits peuvent être utilisés, mais l'appellation marmelade est plutôt réservée aux agrumes, comme celle d'oranges si chère aux Britanniques.

Marron

En alimentation, le marron est le nom donné à la châtaigne. Le vrai marron d'Inde n'est pas comestible, étant très amer. Il est seulement utilisé en pharmacopée pour fabriquer des onguents contre les... hémorroïdes !

Mais revenons à la pâtisserie. Le marron en pâte ou en crème entre dans la préparation de spécialités régionales, de la bûche aux marrons (un dessert très prisé dans les années 30 à 50) à la barquette aux marrons.

Mais c'est en confiserie que le marron se fait royal, sous forme de marron glacé. En France et en Belgique, pendant les fêtes de fin d'année, il est aussi recherché que la truffe, le caviar ou le foie gras.

Fabriquer un marron glacé exige un procédé assez laborieux de macération dans des sirops de sucre de plus en plus concentrés, avant d'être glacé délicatement au four. C'est la complexité de sa confection plus que le marron lui-même qui en justifie le prix.

Masquer

Recouvrir entièrement de crème, de ganache ou de miroir un entremets ou un petit gâteau.

Massepain

Autre nom de la pâte d'amandes (voir page 159). Dans certaines régions de France, c'est aussi le nom de petits biscuits ronds, faits avec des amandes, du sucre et des blancs d'œufs ; en région sarladaise, dans le Périgord, le massepain ressemble plutôt à un biscuit à la cuillère cuit en moule.

Masser

Terme professionnel, voir cristallisation.

Mélasse

Sirop très visqueux qui ne cristallise pas et qui contient de 40 à 50 % de sucre. C'est le résidu du dernier jet de la cristallisation dans la fabrication du sucre. La mélasse issue de la betterave est assez forte, celle de la canne à sucre a un arrière-goût de rhum.

La mélasse entre dans la composition de nombreuses spécialités : galettes, muffins, tartes et même crème glacée à la mode médiévale. Faisant office de sucre du pauvre, autrefois on tartinaient la mélasse sur des tranches de pain légèrement beurrées. Elle est aussi, avec le miel, un des ingrédients essentiels du pain d'épices.

Melon

Qu'ils soient miel, cantaloup, charentais ou de Cavaillon, les melons sont très riches en eau, peu caloriques, mais avec une bonne teneur en carotène et en vitamines A et C. Ils sont originaires des zones tropicales africaines et asiatiques et connus en Europe depuis l'Antiquité.

Melon au porto

Simplement coupé en tranches, le melon est un dessert à lui tout seul, mais on peut également en faire un très bon sorbet.

Voici une autre façon originale de le servir : couper un couvercle sur le haut du melon, enlever les pépins à l'aide d'une cuillère puis vider toute la chair en utilisant une cuillère ou, mieux encore, une cuillère parisienne, qui permet de faire de jolies petites boules. Réserver la coquille vide et le couvercle au froid.

Déposer les boules de melon dans un saladier, saupoudrer légèrement de fructose, arroser généreusement de porto, ajouter quelques feuilles de sauge fraîche, mélanger et laisser mariner 1 hr au frais. Au moment de servir, verser le tout dans la coquille de melon vide.

On peut choisir un melon assez gros pour servir plusieurs personnes ou des petits pour des portions individuelles.

Choisir un melon

Un melon doit donner une sensation de lourdeur dans la main, c'est l'indice qu'il est riche en sucre. Sentir le melon au niveau du pédoncule (petite tige) : il doit exhaler un parfum agréable mais pas trop intense. La base du pédoncule doit être légèrement craquelée. Inutile d'essayer de différencier les mâles des femelles, qui seraient paraît-il les meilleures, car, comme les anges, les melons n'ont pas de sexe. Le meilleur endroit pour conserver et ralentir le mûrissement d'un melon est le bac à légumes du réfrigérateur.

Les industriels emploient le melon pour faire des fruits confits de bonne qualité qui servent en pâtisserie dans de multiples préparations : crème glacée Plombières, nougat, gâteau aux fruits, etc.

Meringue

Voici les règles élémentaires à respecter pour bien réussir une meringue :

- Les blancs d'œufs doivent être à la température de la pièce.
- Le fouet et la bassine doivent être parfaitement dégraissés.

- Il ne doit pas y avoir la moindre particule de jaune d'œuf dans les blancs, car la matière grasse contenue dans le jaune les empêche de monter.

À noter

On me pose souvent la question suivante : « Pourquoi la meringue de ma tarte au citron rejette de l'eau après un passage de quelques heures au réfrigérateur ? » La réponse est simple : il faut choisir la bonne meringue. Pour une tarte au citron ou la conception d'une mousse, la meringue italienne est la seule qui va supporter le passage au froid sans trop se séparer. La meringue suisse peut tenir un peu également, mais la meringue française (montée à froid) est plutôt faite pour fabriquer des meringues qui seront séchées au four. Une meringue mal montée va aussi rendre plus rapidement de l'eau, il ne faut donc pas hésiter à ajouter un peu de crème de tartre pour se faciliter le travail.

Réussir

Pour ne jamais rater une meringue, voici la meilleure façon de faire : monter les blancs, avec une pincée de sel ou de crème de tartre, jusqu'à ce qu'ils fassent quelques petits piques ; puis ajouter le sucre progressivement, en le versant en pluie, tout en continuant de fouetter. Dès que la meringue est bien ferme, il faut aussitôt arrêter de la fouetter et l'utiliser rapidement. Trop montée, elle risque de se séparer (les pâtisseries disent qu'elle « graine »).

À retenir

- Ne jamais s'arrêter de fouetter les blancs d'œufs en cours de route, sinon ils retombent et... ils ne remontent plus.
- Les blancs d'œufs achetés congelés, étant pasteurisés, donnent de moins bons résultats que les blancs d'œufs frais.
- Utiliser seulement du sucre en cristaux, car le sucre glace contient de l'amidon qui empêche les blancs de monter convenablement et alourdit la meringue.

Important

Qu'elle soit française, suisse ou italienne, la meringue s'élabore toujours dans les mêmes proportions : deux portions de sucre pour une portion de blancs d'œufs.

Cuire

Pour réaliser des meringues sèches, il faut savoir que la meringue doit se dessécher et non pas cuire. La température idéale du four est de 90 °C, selon la taille des meringues. Cela demande parfois quelques heures, mais votre patience sera récompensée par de belles meringues légères et croustillantes comme chez le pâtissier.

Meringue française

Aussi appelée meringue ordinaire, elle est faite de blancs d'œufs montés en neige avec du sucre. Elle sert principalement à confectionner des meringues sèches. Une fois séchée, cette meringue peut se conserver plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

Meringue italienne

C'est la plus compliquée à réaliser car le sucre doit être cuit à 121 °C, ce que les pâtissiers appellent la cuisson au boulé, et versé en filet sur les blancs d'œufs montés en neige. Le sucre, versé très chaud, aseptise les blancs d'œufs, ce qui permet une meilleure conservation de la meringue. Cette meringue est utilisée pour masquer des entremets et pour garnir la tarte au citron. Elle permet aussi d'alléger des mousses de fruits et de fabriquer une crème au beurre.

Meringue suisse

Appelée aussi meringue sur le feu, les blancs d'œufs et le sucre sont chauffés ensemble au bain-marie, à 50 °C maximum, puis montés en neige. C'est une meringue polyvalente, plus facile à réussir et de meilleure tenue, avec laquelle on prépare aussi bien la tarte au citron meringuée que des meringues sèches. Quand elle n'est pas séchée, la meringue suisse est plus fragile que l'italienne. Si on l'utilise pour « meringuer » une tarte au citron, elle doit être consommée rapidement.

Meringuer

- Recouvrir de meringue une pâtisserie, par exemple une tarte au citron.

- Alléger un appareil avec de la meringue.

Miel

En pâtisserie, le miel est utilisé pour le fameux pain d'épices ainsi que pour fabriquer certaines crèmes et biscuits. Le miel, comme le sirop de maïs, peut remplacer le sucre inverti que demandent certaines recettes professionnelles. Mais le miel parfume beaucoup, alors il faut privilégier parfois le sirop de maïs pour respecter les saveurs de la recette. Le miel donne une belle texture aux ganaches, il est aussi l'ingrédient incontournable du nougat de Montélimar et de l'hydromel.

Mignardises

Ensemble de confiseries (chocolats, fruits déguisés, marrons glacés, pâtes de fruits et petits-fours secs) servies avec le café lors d'un repas gastronomique ou d'une réception luxueuse. À ne pas confondre avec les petits-fours frais qui, eux, sont servis lors d'un buffet ou d'un cocktail.

C'est facile à préparer soi-même en mélangeant des produits maison et d'autres, plus compliqués à réaliser, achetés chez le pâtissier... Mais quelques fruits séchés, des amandes trempées dans le chocolat, des dattes et des pruneaux farcis avec de la pâte d'amandes, une ou deux variétés de biscuits secs et, pourquoi pas, quelques truffes suffiront bien à épater vos amis.

Mirabelle

Petite prune jaune très sucrée, piquetée de minuscules taches rouges quand elle est bien mûre, succulente en fruit frais comme en conserve. Très appréciée dans l'est de la France, où elle prolifère, on en fait une eau-de-vie d'une grande finesse et de savoureuses tartes.

Moka

Un des plus anciens entremets, originaire de France. Le moka,

lorsqu'il est bien fait, reste un classique très apprécié par les amateurs. Ce gâteau est fatalement parfumé au café puisqu'il tient son nom d'une variété de café, le moka. Il doit être pur beurre. Il faut une génoise faite la veille, une crème au beurre du jour et quelques amandes effilées et grillées.

Montage d'un moka

La génoise doit être tranchée en trois parties égales qui seront légèrement imbibées d'un sirop parfumé au rhum. Entre chaque tranche de génoise, étaler une fine couche de crème au beurre bien parfumée au café (de préférence avec un extrait naturel ; voir extrait de café, «Café», page 36), refermer ensuite le gâteau, le masquer entièrement de crème au beurre et coller des amandes effilées sur toute la tranche du moka. Il ne reste plus qu'à le décorer avec goût.

Comment le servir

Le moka est meilleur lorsqu'on le consomme deux ou trois jours après sa fabrication. Il faut le sortir du réfrigérateur au moins 30 min avant de le servir. Il se congèle bien à condition de l'emballer convenablement pour qu'il ne prenne pas une odeur de « congélateur ».

Mollette

Se dit d'une crème fouettée montée simplement mousseuse pour pouvoir l'incorporer à un appareil sans qu'elle tourne au beurre.

Monter

Battre à l'aide d'un fouet manuel ou électrique un élément pour lui donner du volume : crème pour la chantilly, blancs d'œufs pour la meringue ou pour la génoise, etc. Terme également utilisé par les professionnels pour désigner l'action de terminer un gâteau : monter un entremets, monter une forêt-noire.

Moule à chocolat

Ce sont la matière grasse du chocolat (le beurre de cacao) et le

moule qui font que le chocolat est brillant. On peut mouler le chocolat dans toutes sortes de moules : en plastique, en acier étamé, en acier inoxydable ou en polycarbonate, un matériau de grande qualité mis à la disposition des chocolatiers depuis quelques années déjà.

Voici quelques critères à respecter pour s'assurer d'un démoulage et d'un fini parfaits du chocolat :

- Le moule doit être légèrement flexible (ce qui exclut le verre), sans porosité, lisse et brillant.
- Un support brillant donne un chocolat brillant, et un support mat un chocolat mat.
- Le moule doit être parfaitement propre et sans aucune rayure. Le chocolat est comme un photocopieur, il reproduit la moindre imperfection du moule.
- Le moule doit être parfaitement sec, la moindre trace d'humidité peut compliquer le démoulage et laisser une auréole peu esthétique sur le chocolat.
- Le moule ne doit pas être trop froid, la température ambiante est convenable.

Moules improvisés

Avec tous ces critères, on se rendra vite compte que certains objets courants peuvent servir de support ou de moule :

- On obtient de très jolis motifs pour réaliser des plaquettes de chocolat, qui serviront à faire des décors de gâteau ou d'assiette, avec des plaques de plafonnier en plastique ou des plaques de porte de douche.
- Des masques en matière plastique, rigides ou souples, peuvent reproduire le dernier personnage de dessin animé à la mode.
- Certains emballages transparents en matière plastique qui contenaient une pipe, un outil, un flacon de parfum, des chocolats ou des biscuits, et qui en épousaient parfaitement la forme, permettent de reproduire ces objets en chocolat.

Des moules ballons

D'autres objets usuels peuvent aussi devenir des moules originaux. Voici deux pièces réalisables avec un simple ballon de baudruche,

gonflé à la grosseur qui vous convient :

1. Tremper la base du ballon dans le chocolat, le déposer sur une feuille de papier paraffiné ou de plastique, laisser prendre le chocolat quelques minutes, puis mettre au froid jusqu'à ce que le chocolat soit bien durci. Quand c'est fait, on crève le ballon, il se dégonfle et se décolle facilement du chocolat. Vous obtenez ainsi un joli plat, qui pourra vous servir à présenter des chocolats ou des friandises, par exemple. Avec des ballons de petite taille, on peut réaliser des petites coupes pour servir une mousse au chocolat ou une salade de fruits.
2. Au pinceau, passer, en laissant une petite zone libre près du bec de gonflage, une couche de chocolat sur un ballon gonflé, le déposer bien droit sur une feuille de papier paraffiné et le laisser durcir à la température ambiante. Recommencer l'opération trois ou quatre fois, suivant l'épaisseur désirée. Après la dernière couche, déposer l'œuf obtenu au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit bien durci. Couper le nœud, laisser le ballon se dégonfler complètement et le retirer délicatement de l'œuf. Il ne reste plus qu'à cacher le trou avec une petite plaque de chocolat ou une fleur en sucre et à décorer l'œuf de Pâques ainsi obtenu.

Moule à gâteau

Il y en a de toutes les formes, de toutes les tailles et de toutes les hauteurs. Le plus classique, dans lequel on cuit la génoise, est appelé par les pâtisseries « moule à manqué », spécialité d'autrefois apparentée au biscuit à la cuillère.

Comme la plupart des préparations gonflent en cuisant, il ne faut pas remplir les moules à plus des 3/4 de leur hauteur.

Il faut éviter de laver les moules, et mieux vaut les essuyer convenablement à sec avec un essuie-tout, encore chauds et aussitôt le gâteau démoulé ; mais quand on est obligé de le faire, plutôt que de les essuyer après les avoir rincés, les sécher dans un four bien chaud.

Moule à tarte

Sous ce terme générique, on trouve les assiettes à tarte, les moules à fond amovible et les cercles.

L'assiette est pratique pour faire des tartes couvertes ou des pâtés.

Le moule à fond amovible facilite le démoulage mais, s'il y a une fuite de liquide, ça risque de couler dans le four.

Le cercle à tarte est moins courant, il est un petit peu plus difficile d'y installer la pâte, mais la cuisson du fond est toujours impeccable. C'est pour cette raison surtout que les professionnels le préfèrent au moule.

Mousse au chocolat

Il y a plusieurs façons de faire une mousse au chocolat ; voici les deux plus courantes :

1. Un mélange de chocolat fondu, de jaunes d'œufs et de beurre, allégé avec des blancs d'œufs montés en neige. C'est la plus classique, celle que maman fait à la maison. Elle est généralement servie en coupe avec des biscuits secs.
2. La mousse des pâtisseries, que l'on appelle aussi crème fouettée au chocolat, est une portion de chocolat fondu dans deux portions de crème fouettée. Mais attention, si la crème est montée avec la consistance d'une chantilly, en y ajoutant le chocolat elle continue de monter et risque de se transformer en beurre ; il faut donc qu'elle soit encore un peu liquide (voir mollette, page 135) quand on l'ajoute. Le chocolat doit être assez chaud, à environ 50 °C, pour réussir ce mélange délicat, mais avec un peu de pratique on y arrive facilement.

Si on rate la mousse, ce n'est pas grave, il suffit de fondre le tout dans une casserole avec un peu de lait pour le transformer en chocolat chaud bien mousseux. Cette mousse sert à fabriquer des gâteaux modernes comme le truffier. Elle se congèle assez bien. On peut l'alléger avec un peu de meringue italienne, mais elle sera plus

sucrée.

Mousse aux fruits

Tous les fruits peuvent être employés pour faire une mousse. C'est un mélange de purée de fruits, de sucre, de gélatine, et de crème fouettée. On peut, comme pour la mousse au chocolat, l'alléger avec de la meringue italienne ; dans ce cas il faut supprimer le sucre prévu dans la recette originale.

La mousse entre dans la fabrication des entremets ou des petits gâteaux, mais on peut aussi la servir en coupe. En supprimant la gélatine et en la congelant, elle se transforme en soufflé glacé.

Muffin

Qu'il soit au beurre, à l'huile ou à la margarine, avec des fruits frais ou des fruits secs, le muffin est idéal au petit déjeuner ou pour la fringale subite. C'est un excellent apport de fibres et d'énergie. En plus, c'est le petit gâteau le plus facile à réaliser. On peut le congeler pendant plusieurs semaines. Pour qu'il reste tendre plus longtemps au réfrigérateur, remplacer la moitié du sucre par du miel.

Pour déposer la pâte dans les moules, l'outil le plus pratique est la cuillère à crème glacée.

Le muffin est bon sucré, mais salé (au fromage, au bacon, aux champignons, etc.), il est pratique pour préparer un repas rapide, accompagné d'une salade verte.

Muffin anglais

Petit pain rond et plat pour le petit déjeuner ou le brunch.

Myrtilles

Si vous allez dans l'est de la France (Franche-Comté, Alsace, Vosges, etc.), ces délicieuses petites baies abondent.

La couleur des myrtilles

Comme pour le cassis, les pigments qui donnent cette belle couleur bleu foncé aux myrtilles se trouvent dans la peau ; c'est pourquoi il faut toujours les chauffer (les faire éclater) au four à micro-ondes ou dans une casserole avec un peu d'eau, avant de les réduire en purée pour faire des sorbets ou des coulis.

La myrtille est également réputée pour son action bénéfique sur les yeux, c'est pourquoi elle entre dans la fabrication de certains collyres.

Quel plaisir, en été, de cueillir des myrtilles sauvages, elles sont tellement meilleures que les cultivées ! Il existe un outil efficace pour les ramasser plus rapidement : un peigne à dents largement écartées.

N

Nappage

Comme son nom l'indique, il sert à napper (voir l'article suivant). En général, le nappage est une gelée d'abricots assez concentrée que l'on fait fondre et que l'on applique avec un pinceau sur les fruits d'une tarte.

Le terme est aussi employé pour d'autres fruits, tels que les fraises. Le nappage au chocolat est une ganache assez souple, à laquelle on ajoute un peu de nappage aux abricots et du glucose pour qu'elle soit bien brillante.

Où en trouver

Vous trouverez difficilement du nappage dans une épicerie, mais il est facile à remplacer par une gelée de pommes ou d'abricots que l'on fait réduire un peu sur le feu.

Napper

Appliquer au pinceau une légère couche de gelée de fruits fondue, pour faire briller (sur les tartes en général), sucrer ou protéger. Se dit également pour couvrir une préparation (gâteau, crème glacée, fruits, etc.) d'une sauce ou d'un coulis au moment du service.

Noix

Sous cette dénomination on trouve les noix de Grenoble (en cerneaux), les noix de cajou, les noix de pécan et même les pignons de pin. Toutes les noix ont un goût plus prononcé lorsqu'on les grille au four. Le meilleur moyen de les conserver est de les congeler. Pour vous assurer que vos cerneaux de noix ne sont pas trop rances, un truc simple : secouez la noix près de votre oreille... vous ne devez pas entendre le moindre bruit, car une noix fraîche est charnue,

elle remplit donc toute sa coquille qui, quant à elle, doit être d'une couleur beige clair uniforme, sans taches ou traces noires (signe qu'elle a été lavée, il y a, par conséquent, un risque de moisissure) : plus une noix vieillit, plus sa coquille brunit.

Les véritables noix de Grenoble proviennent de cette ville et de sa région, en France. Elles bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (AOC), ce qui en garantit la qualité.

Allergies

Les noix sont un aliment extrêmement allergène qu'il faut utiliser prudemment. Il est préférable, de nos jours, de se renseigner sur les éventuelles allergies des invités avant de planifier un repas.

Nonnettes

Petits cercles, carrés, ovales ou différentes autres formes, sans fond, en acier inoxydable, que l'on utilise pour monter ou mouler de petits gâteaux modernes.

Nougat

Très ancienne spécialité de la ville dont elle porte le nom : Montélimar, en France. Le nougat de Montélimar est une meringue italienne au miel dans laquelle on ajoute des fruits confits, des amandes et des pistaches. Une fois la préparation terminée, on la coule dans un cadre métallique entre deux feuilles de pain azyme, celui qui sert, entre autres, à fabriquer les hosties. Une fois refroidi, le nougat est découpé en morceaux rectangulaires de différentes tailles. C'est en général le chocolatier qui le prépare.

Nougatine

Caramel dur auquel on ajoute des amandes effilées. En Afrique du Nord, on y met en général des graines de sésame. Très à la mode en France dans les années 1970, la nougatine servait à la décoration du traditionnel gâteau de mariage (voir page 101). On s'en sert également pour fabriquer certains petits gâteaux, ainsi

qu'en chocolaterie. Elle est assez difficile à préparer car le mélange se travaille très chaud ; les brûlures sont donc fréquentes.

O

Œuf

On n'utilise que les œufs de poule en pâtisserie ; pourtant on pourrait les remplacer par des œufs d'autruche, mais ils sont encore trop chers.

La plupart des recettes comportant des œufs frais parlent d'œufs de calibre 50/55 : 50 est le poids en grammes de l'œuf sans la coquille ; 55 est le poids en grammes de l'œuf avec la coquille.

Détail du poids d'un œuf

Un œuf entier pèse 50 g (ou 50 ml).

Le blanc pèse en moyenne 30 g (ou 30 ml).

Le jaune pèse en moyenne 20 g (ou 20 ml).

Afin de bien réussir les recettes, il est important d'en tenir compte. Pour éviter les erreurs avec des œufs de tailles différentes ou non calibrés, les professionnels les mesurent ou les pèsent (voir équivalences, page 80).

Œuf frais et conservation

Pour reconnaître si un œuf est frais, un truc simple : quand on le casse dans une assiette, plus le blanc reste groupé autour du jaune, plus il est frais.

Le blanc d'œuf se congèle très bien ; le jaune doit être sucré à 10 % de son poids avant congélation, sinon il devient grumeleux et inutilisable. On trouve maintenant dans le commerce des blancs et des jaunes d'œufs pasteurisés et congelés. Les professionnels utilisent de plus en plus les œufs entiers pasteurisés et liquides, pour des raisons de rapidité d'utilisation et d'innocuité alimentaire.

L'œuf est fragile et propice au développement bactérien, il faut donc l'acheter frais et le conserver au réfrigérateur. Les produits

fabriqués avec des œufs doivent être parfaitement cuits et rapidement consommés, comme dans le cas de la crème anglaise.

Œuf entier

Dans une recette, lorsqu'on parle d'œuf entier, en réalité, il s'agit du blanc et du jaune d'œuf mais... sans la coquille, bien sûr !

Omelette norvégienne

À l'origine, c'était simplement une feuille de génoise roulée en omelette, farcie de crème glacée et couverte de meringue, que l'on faisait griller au four avant de la flamber. Sa forme d'omelette, glacée à l'intérieur et toute blanche à l'extérieur, inspira son nom aux pâtisseries, qui l'ont comparée à l'une des régions les plus froides du nord de l'Europe.

Une belle couleur

Brûler légèrement la meringue à l'aide d'un chalumeau avant de finir de la faire griller, de 3 à 4 min, dans un four très chaud.

Flamber

Déposer l'omelette sur un plat plus large avant de la flamber, afin de ne pas brûler la nappe. L'alcool flambe mieux lorsqu'il est chauffé : verser l'alcool dans une louche, chauffer le tout, enflammer l'alcool et le verser sur l'omelette.

Orange

Fruit exotique tellement courant dans le commerce et nos habitudes alimentaires qu'on a l'impression qu'il pousse partout. La chair et le jus de l'orange sont employés pour faire des mousses et des crèmes. La peau, en zestes, parfume des sirops et des ganaches. La peau entière, confite et coupée en fines lanières, est ajoutée dans des gâteaux aux fruits ; trempée dans le chocolat, elle est vendue comme bonbons que l'on nomme aiguillettes.

On trouve de très bons jus d'orange concentrés et congelés que l'on peut également intégrer dans les recettes de pâtisserie. L'huile essentielle d'orange est très utile en chocolaterie et en biscuiterie.

On peut en extraire un peu soi-même en pressant la peau d'une orange sur la préparation à parfumer.

P

Pailleté

Petites paillettes décoratives de chocolat noir, servant à la décoration d'un gâteau, d'une crème ou d'une coupe de crème glacée.

Pain aux bananes

C'est plutôt un gâteau qu'un pain, avec une pâte de type quatre-quarts, dans laquelle on ajoute des bananes réduites en purée. Pour éviter que les bananes ne deviennent trop noires pendant la cuisson, mettre un jus de citron dans la purée avant de l'incorporer à la pâte.

Comme toutes les pâtes un peu liquides, il faut démarrer la cuisson dans un four chaud à environ 200 °C pour souffler la pâte, jusqu'à ce que le gâteau soit bien gonflé et commence à dorer, puis baisser la température à 180 °C pour terminer la cuisson. Si le gâteau colore trop rapidement pendant la cuisson, baisser la température du four et le couvrir d'une feuille de papier d'aluminium pour le protéger de la chaleur directe.

Pain brioché

Pain contenant des œufs ou, si vous préférez, brioche avec moins d'œufs. Certains pains au fromage, aux raisins ou aux carottes sont des pains briochés.

Pain de campagne

Pain à l'ancienne contenant de la farine de blé entier et, normalement, une partie de farine de seigle. Un pain de campagne devrait être fabriqué avec un levain naturel, c'est en général le cas chez votre artisan boulanger.

Pain de mie

En France, le pain de mie est plutôt employé pour faire des canapés, des croque-monsieur ou pour accompagner le foie gras et le saumon fumé.

Pain d'épices

Il existe deux pâtes différentes et, selon ce que l'on veut fabriquer, on utilisera l'une ou l'autre :

- La première pâte est d'une texture assez ferme, c'est une proche parente de la pâte à tarte mais qui contient de la levure chimique. C'est avec cette pâte que l'on fabrique les maisons en pain d'épices (voir page 150) et les biscuits de Noël qui seront décorés de glace royale colorée et de petits bonbons multicolores.
- La seconde, plus molle, assez proche de la pâte à muffin, contient elle aussi de la levure chimique. Elle est cuite dans des moules de formes variées : cochon, cœur, cupidon, etc. Les sujets obtenus seront, une fois refroidis, décorés avec des fondants colorés. C'est avec cette pâte que l'on fabrique le pain d'épices, cuit dans un moule à pain et tranché pour être dégusté tel quel ou avec un peu de beurre ou de confiture.

Toutes deux contiennent une partie de farine de seigle, du miel ou de la mélasse et un mélange d'épices : gingembre, clou de girofle, muscade, cannelle et parfois de l'anis étoilé.

Pain perdu (pain doré)

On peut faire du pain perdu avec toutes les sortes de pains, le pain de seigle et le pain de son, par exemple, ont l'avantage d'être un peu plus diététiques. La pâte est un mélange d'œufs et de lait sucré avec du sucre, de la cassonade ou du sirop d'érable, dans lequel on trempe des tranches de pain rassis que l'on cuit à la poêle, dans du beurre.

Avec un peu d'imagination, le pain perdu peut facilement se

transformer en dessert. Pour varier les plaisirs, on peut ajouter du piment ou des épices dans la pâte. Pour obtenir un pain perdu plus léger : clarifier les œufs et fouetter les blancs d'œufs en neige avant de les incorporer aux autres ingrédients. Il faut fouetter énergiquement le mélange final pour faire légèrement retomber les blancs d'œufs.

Plus exotique

On peut aussi ajouter une petite quantité de noisettes ou d'amandes en poudre dans la préparation, ou encore un peu de noix de coco et de gingembre frais râpés. Il ne faut pas trop imbiber le pain dans la sauce, car il restera mou et détrempé même après la cuisson.

Palette

C'est l'outil indispensable pour faire des pâtisseries ; cela ressemble à un couteau mais souple, avec le bout arrondi et non tranchant. Plus la palette est longue, plus elle sera pratique pour masquer de gros gâteaux. Il en existe de toutes les tailles selon ce que l'on veut faire avec. Personnellement, je préfère la palette coudée, beaucoup plus pratique à manier, principalement pour faire des biscuits à roulade et lisser de grandes plaques de gâteau.

Pannequet

En cuisine, on le nomme baluchon. C'est une crêpe fine que l'on garnit de fruits, de crème, de compote ou de mousse au chocolat, et dont on relève les bords pour former une sorte de petite bourse, elle est ensuite fermée avec un lien fait en angélique confite, en peau d'orange ou taillé dans la peau d'une gousse de vanille.

Papier absorbant

Feuille de papier d'une texture qui permet d'absorber les liquides. En France, on utilise le nom de la marque le plus célèbre Sopalin® pour la désigner.

Papier paraffiné (papier ciré)

Feuille de papier enduite d'une fine couche de paraffine alimentaire, qui sert à emballer de la viande ou des fromages.

En pâtisserie, on l'emploie pour faire des décors en chocolat ou pour chemiser (voir page 45) un moule avant d'y monter le gâteau et de le faire prendre au réfrigérateur.

Il ne faut jamais l'utiliser pour la cuisson, car la paraffine fond, pénètre dans le produit et le fait coller sur la feuille.

Papier-parchemin

Parfois appelée feuille antiadhésive, feuille de papier sulfurisé utilisée en général pour déposer sur une plaque à cuisson ou en habiller un moule pour y cuire un produit sans qu'il ne colle. On peut aussi l'utiliser pour y faire des pesées, des copeaux ou des décors en chocolat, couler du caramel pour le laisser durcir, etc.

Papier siliconé

Le papier sulfurisé est un papier pour la cuisson, mais les professionnels ont la chance d'avoir des feuilles de papier siliconé beaucoup plus performantes, bien que plus chères. Elles ont un avantage qui permet d'en amortir le coût : on peut les utiliser de trois à cinq fois de chaque côté.

Papier sulfurisé

Feuille de papier spécialement traitée pour résister à la chaleur et à l'humidité, conçue pour la cuisson des pâtisseries. La plupart des produits ne collent pas au papier sulfurisé, à part les pâtes un peu liquides comme la génoise et la meringue. Mais ce n'est pas un problème puisque ces produits se décolle facilement, même s'ils laissent une petite pellicule de matière collée au papier.

Parer

En pâtisserie, se dit quand on élimine certaines parties d'un gâteau pour en améliorer la présentation ; on pare une génoise, par exemple. Les chutes ainsi obtenues s'appellent des parures et peuvent être réutilisées, par exemple pour faire de la chapelure.

Parfums

Arôme, solide ou liquide, que l'on ajoute à une préparation pour en changer le goût.

Pralinés : entre 120 à 150 g pour un kilo de matière à parfumer

Extrait de café liquide : 16 à 20 g par litre

Alcools : 30 g par litre ou kilo

Vanille : une gousse par litre.

Huiles essentielles : quelques gouttes

Parfumer

Ajouter un arôme, solide ou liquide, à une préparation pour en changer le goût.

Parisienne

Petite cuillère en forme de demi-sphère qui permet de former des boules dans la chair de melon ou de pomme de terre, entre autres.

Passer

Filtrer une crème, ou toute autre préparation liquide, au travers d'une passoire pour en éliminer les impuretés.

Passoire

Sorte de saladier percé d'une grande quantité de trous pour égoutter ou filtrer des préparations.

Pastèque

La pastèque a toujours la peau vert foncé mais sa chair peut être de différentes couleurs selon sa variété :

- chair rouge et graines noires ;
- chair jaune et graines noires ou blanches ;
- chair blanche et graines rouges.

Il n'est pas facile de choisir une pastèque, c'est pourquoi les Italiens, grands amateurs de ce fruit délicieusement rafraîchissant, la coupent en sections pour la présenter au consommateur. Quelques indices pour vous aider à la choisir : le fruit doit être lourd par rapport à sa taille, et sa peau brillante ; une partie de l'écorce doit être jaune, c'est l'un des rares signes qui indique que le fruit est mûr à point.

Il faut éviter de conserver une pastèque entière au réfrigérateur, car elle n'aime pas le froid. Il est préférable de la stocker dans un endroit un peu frais, elle s'y conservera près d'un mois si elle n'était pas trop mûre à l'achat.

Sculpture végétale

La pastèque se prête bien à la sculpture, il suffit d'un petit couteau et d'un peu de sens esthétique pour transformer une grosse pastèque en bol qui recevra une salade de fruits. Il faut la sculpter avant de couper un couvercle et de l'évider. Vos efforts seront récompensés par l'effet spectaculaire qu'elle provoquera auprès de vos invités.

Pastillage

Mélange de sucre glace, de gélatine ou de gomme arabique et d'eau avec lequel on compose des fleurs, des supports à gâteaux de mariage ou des pièces artistiques. C'est le même type de préparation qui sert à fabriquer les pastilles de menthe ou à l'anis, d'où son nom.

Cette pâte est assez facile à travailler, un peu comme de la pâte à tarte. On l'allonge avec un rouleau à pâtisserie, puis, avec des patrons ou des emporte-pièces, on y découpe des formes qui seront, une fois sèches, assemblées pour en faire un château ou une maison,

par exemple.

Le pastillage peut également être moulé dans un masque, une assiette ou toute autre forme. On laisse sécher les pièces plusieurs jours, en les retournant régulièrement, et on les assemble ensuite avec de la glace royale. Le pastillage est comestible, mais très sucré et très dur. En général, on ne l'utilise que pour la décoration.

Une recette

Faire fondre 20 g (2 c. à soupe) de gélatine neutre dans 40 ml (2,5 c. à soupe) d'eau tiède et y ajouter progressivement de 500 à 600 g de sucre glace tamisé. Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et pas trop ferme, pour pouvoir l'allonger avec le rouleau à pâtisserie. Si elle est trop molle, on peut ajuster la consistance avec de la fécule de maïs. Pour empêcher les pièces de coller au moule ou à la plaque, saupoudrer le support de fécule avant d'y mouler ou d'y déposer la pièce.

Pâte à brioche

Pâte à levure (pâte levée) contenant beaucoup d'œufs et beaucoup de beurre. Une pâte à brioche de qualité ne contient ni eau ni lait ; seuls les œufs humidifient la farine. Ce n'est pas très compliqué à faire si l'on prend soin de la fabriquer la veille, avant de la détailler et de la mouler. C'est une pâte assez molle et très élastique quand elle vient juste d'être pétrie, c'est pourquoi elle a besoin de reposer et de refroidir. La brioche sert aussi bien à des préparations sucrées que salées : tarte briochée aux pommes, saucisson brioché et même camembert en brioche !

Pâte à choux

La pâte la plus rébarbative pour le pâtissier débutant, pourtant, si l'on respecte toutes les étapes, elle s'apprivoise facilement. C'est la seule pâte qui se cuit deux fois, d'où son nom primitif de « pâte à chaud ». Comme elle ne servait qu'à faire des choux à la crème à l'époque de sa création, elle fut avec le temps naturellement rebaptisée pâte à choux.

Comment la faire

Après avoir porté à ébullition l'eau avec le beurre, le sel et le sucre, on ajoute la farine et on procède à la première cuisson. Étape importante : il faut absolument faire cuire et légèrement dessécher cette première pâte que les pâtisseries appellent « empois ». C'est l'un des secrets pour réussir la pâte à choux. Certains prétendent qu'il faut refroidir l'empois avant d'incorporer les œufs ; pour en avoir fait des tonnes, je vous assure que c'est totalement inutile. Par contre, il est prudent de vider l'empois dans un bol froid avant d'ajouter les œufs.

Ajouter progressivement les œufs dans l'empois encore chaud jusqu'à l'obtention d'une pâte assez molle, de la consistance d'une purée de pomme de terre. Si la pâte est bien desséchée, il suffit d'ajouter la même quantité d'œufs que l'eau contenue dans la recette.

La cuisson

Une fois la pâte à choux terminée, il faut immédiatement la dresser sur une plaque à l'aide d'une poche à douille ; une simple cuillère à soupe suffit pour faire des choux.

On peut dorer à l'œuf et rayer avec une fourchette les choux et les éclairs avant de les enfourner, mais je vais vous révéler un autre secret : il y a vingt ans que je ne le fais plus et mes choux sont bien dorés et bien gonflés...

Il est préférable de commencer la cuisson de la pâte à choux dans un four à 200 °C, et de le baisser à 180 °C quand les choux sont bien gonflés et commencent à dorer, pour qu'ils cuisent à cœur et sèchent un peu. Si vous ne voulez pas voir vos choux se dégonfler en quelques secondes...

Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson !

Les choux se congèlent bien, crus ou cuits.

Pâte à glacer

C'est un « chocolat » conçu à partir de graisse végétale, de sucre et

de cacao. Il coûte moins cher à produire que le chocolat pur beurre de cacao et a l'avantage de se travailler beaucoup plus facilement. Il n'a pas le croquant du vrai chocolat mais deux gros inconvénients : ses qualités gustatives sont très ordinaires et il n'est pas très bon pour la santé, car il contient des graisses hydrogénées. La pâte à glacer est très peu utilisée par les artisans sérieux, toutefois elle enrobe la plupart des biscuits et des friandises au chocolat fabriqués par les industriels.

Pâte à pain

Une bonne odeur de pain frais cuisant dans le four familial ne laissera personne indifférent. Voilà une activité familiale abordable, qui réjouira les enfants autant que les parents.

La pâte à pain doit être assez ferme et très élastique pour qu'elle puisse retenir le gaz carbonique produit par la fermentation de la levure ; c'est ce gaz qui fait gonfler le pain et qui produit toutes les alvéoles contenues dans la mie.

Pâte à pizza

Pâte à pain que l'on pétrit avec un peu d'huile d'olive. Il est possible de l'alléger un peu avec un œuf et en remplaçant un tiers de l'eau par de l'eau gazeuse, sucrée ou non. Piquer la pâte avec une fourchette avant de déposer la garniture empêchera les bulles de gaz de la déformer pendant la cuisson. Il ne faut pas laisser trop lever la pâte à pizza, en général le temps de la garnir est suffisant. On peut pétrir une plus grande quantité de pâte et congeler le reste en boules individuelles. Il suffit ensuite de sortir la pâte une heure avant de fabriquer une pizza.

Pâte à sablés

Pâte à tarte très sucrée, dans laquelle on ajoute de la levure chimique. Il faut l'allonger avec un rouleau à pâtisserie, puis on détaille, au couteau ou à l'emporte-pièce, des sablés et des biscuits qui, une fois cuits, seront légers et croustillants. Cette pâte se congèle très

bien ; comme les sablés crus, que l'on peut sortir ensuite au fur et à mesure de ses besoins directement du congélateur au four. Il ne faut pas trop cuire les sablés pour qu'ils restent tendres un peu plus longtemps.

Pâte à sel

Pâte à pain très salée et sans levure que l'on appelle aussi pâte morte. On s'en sert uniquement pour fabriquer des décorations. On en tire de très jolis paniers pour présenter des viennoiseries ou des fruits. Les plus doués fabriquent de véritables œuvres d'art avec la pâte à sel. Elle est simple à utiliser, et c'est une activité d'éveil très amusante à planifier avec les enfants.

Une fois pétrie, allonger la pâte au rouleau à pâtisserie et y détailler des formes. Laisser sécher les pièces à l'air libre pendant une nuit, les assembler avec une colle préparée avec de l'eau et de la farine et les faire cuire dans un four préchauffé à 180 °C. Les pièces peuvent être teintées à la sortie du four avec des colorants alimentaires. Une fois vernies, elles se conservent très longtemps.

Pâte à tarte

C'est la pâte la plus simple à réaliser quoique, paradoxalement, la plus facile à rater. Il arrive souvent que la pâte soit cassante, difficile à allonger avec le rouleau et qu'elle se déchire quand on essaie de l'appliquer (foncer) dans le moule. Deux causes principales sont à l'origine de ces problèmes : le mauvais dosage des matières premières (en général un manque d'eau ou de matière grasse) ou une pâte trop pétrie.

Dosage

Pour ce qui est du dosage de la recette, le truc à retenir est simple : 40 % d'eau (ou de mélange œuf et eau) et 60 % de matière grasse du poids de la farine employée. Par exemple, pour 500 g de farine : 200 ml d'eau et 300 g de beurre, de graisse végétale ou de margarine. Attention, si la recette manque d'eau, en ajouter à la fin du pétrissage n'arrange rien, elle s'incorpore mal et change la texture de la pâte.

Pétrir

Pour ce qui est du pétrissage : il doit être bref. Dès que les ingrédients sont parfaitement mélangés et que la pâte est bien lisse (3 ou 4 min y suffisent en général), il suffit de l'emballer et de la laisser reposer au moins 1 h dans le réfrigérateur avant de l'utiliser.

De plus, une pâte trop pétrie ne sera pas croustillante ; le fond de la tarte aura du mal à cuire convenablement, même si la tarte est à la bonne place dans le four, sur la grille du bas.

Pâte d'amandes

Appelée aussi massepain, la pâte d'amandes est, la plupart du temps, de fabrication industrielle, même celle qu'utilisent les artisans. Ce n'est pas très compliqué à fabriquer, mais il faut être équipé d'une broyeuse ou d'un robot culinaire industriel, des appareils très puissants et très chers. De plus, la pâte d'amandes fournie aux artisans par les industriels est de bonne qualité. Il existe plusieurs sortes de pâtes d'amandes, adaptées à différentes fabrications.

Un petit truc de chef pour épater les amis

Mélanger et bien travailler du beurre d'érable et de la poudre d'amandes très fine, jusqu'à l'obtention d'une pâte assez ferme. Former des petites boules, les laisser sécher 24 h et les tremper dans du chocolat noir... succès assuré auprès des « becs fins » !

Pâte d'antiquaire

Amalgame de sel fin, de vinaigre de vin et de jaunes d'œufs en égales proportions. Voir cuire, page 69.

Pâte de fruits

L'ancêtre de la pâte de fruits est la pâte de coings. C'est une confiture dans laquelle on ajoute suffisamment de pectine pour la transformer en friandise. La pâte chaude est coulée dans un cadre métallique. Une fois refroidie, on la détaille en carrés ou en rectangles que l'on enrobe de sucre semoule. On peut aussi les enrober de chocolat. Tous les fruits peuvent être utilisés. Les plus appréciés sont les fruits rouges : fraise, framboise, cassis, et les fruits exotiques : fruit de la

passion et mangue. La conservation des pâtes de fruits est limitée à deux ou trois semaines, ensuite elles deviennent caoutchouteuses.

Pâte de noisettes

En chocolaterie et en pâtisserie, elle parfume des ganaches ou des crèmes. Ce sont simplement des noisettes grillées et broyées à chaud, si finement qu'elles en deviennent liquides. On trouve très rarement de la pâte de noisettes dans le commerce, mais il est possible d'en fabriquer soi-même à la maison si l'on possède un puissant broyeur culinaire. Il est préférable de la conserver au réfrigérateur pour qu'elle ne rancisse pas trop rapidement. Elle se congèle très bien. La pâte de noisettes a l'avantage de ne pas sucrer la préparation dans laquelle on l'incorpore, contrairement au praliné qui lui est très sucré. On peut en parfumer de la crème pâtissière, de la crème au beurre, de la crème glacée et même un quatre-quarts.

Pâte élastique

Le terme professionnel est : une pâte qui a du corps ou encore une pâte corsée. Ce qui définit l'état de texture d'une pâte pendant le pétrissage : donner du corps. Ou à la fin du pétrissage : une pâte corsée. L'action du pétrissage sur le gluten contenu dans la farine le rend de plus en plus élastique. C'est ce qui permet d'obtenir un pain léger avec une mie bien alvéolée (les trous dans le pain...). C'est la plus grande problématique lorsque l'on veut faire du pain sans gluten, il faut trouver un remplaçant au gluten. Ce qui n'est pas chose facile. On peut utiliser du blanc d'œuf fouetté, de la gomme de xanthane ou de guar.

Pâte feuilletée

Appelée également feuilletage, la pâte feuilletée est assez longue à préparer. Il faut d'abord fabriquer la pâte de base appelée « détrempe », puis y incorporer de la matière grasse. Faite avec du beurre, elle est vraiment meilleure qu'avec toute autre matière grasse mais aussi plus difficile à réaliser. Ensuite il faut lui donner « des tours » : l'allonger et la plier en trois, cinq fois de suite, avec

30 min de repos entre chaque tour (voir tourer, page 198). Un repos d'une dizaine d'heures est ensuite nécessaire avant l'utilisation. À moins d'être passionné, je vous conseille de l'acheter congelée ; on en trouve dans tous les supermarchés et elle est, en général, de bonne qualité.

Que faire avec les restes (rognures) de pâte feuilletée

Après avoir découpé le feuilletage pour faire des chaussons ou des vol-au-vent, il y a, en général, des rognures. Pour ne rien perdre de cette excellente pâte, voici quelques idées :

- Utiliser simplement les rognures comme de la pâte à tarte traditionnelle ; elle sera encore plus feuilletée, à condition de l'allonger un peu plus finement.
- Étaler finement de la pâte, passer une couche de beurre fondu en surface et parsemer généreusement de sucre. Couper des bandelettes et les torsader avant de les déposer sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée. Les faire cuire dans un four moyen (environ 180 °C) et voilà des gourmandises croustillantes à déguster avec un café ; très populaires autrefois, on les nommaient « sacristains ».
- En employant la même technique de découpe et de cuisson, on peut fabriquer des amuse-gueule salés : badigeonner la pâte d'huile d'olive et parsemer d'herbes de Provence, de fromage râpé ou de graines de pavot. On peut laisser libre cours à son imagination et à ses goûts.
- La traditionnelle pissaladière est une autre façon très intéressante de ne pas perdre les rognures de feuilletage : faire revenir beaucoup d'oignons dans de l'huile d'olive avec du thym, ajouter des olives noires et des anchois hachés, étaler sur la pâte, un peu comme pour une pizza, et cuire dans un four chaud à 200 °C.

Pâte filo

Pâte fabriquée sans matière grasse et très élastique. Elle est ensuite allongée en feuilles aussi fines que du papier de soie. La superposition de plusieurs feuilles badigeonnées de beurre fondu va la transformer en pâte feuilletée très légère et très crouillante. Il faut constamment couvrir la pâte filo d'un linge humide pendant qu'on la manie, car elle sèche très vite et devient cassante.

Utilisation

La découpe de la pâte filo est plus aisée avec une paire de ciseaux. C'est avec cette pâte que l'on prépare, entre autres, le baklava. En cuisine, on en fait des douillons garnis de différentes préparations. Cette pâte est tellement difficile à réussir qu'il est préférable de l'acheter toute prête au rayon des produits surgelés.

Comment procéder

Placer une feuille à plat et badigeonner de beurre fondu, recouvrir d'une autre feuille et badigeonner de nouveau, continuer selon l'épaisseur désirée, la moyenne étant de trois ou quatre feuilles superposées.

Pâte levée

Nom générique donné à toutes les pâtes contenant de la levure biologique et que l'on doit faire pousser (gonfler) au chaud avant de les cuire. Les pâtes à pain, à brioche ou à croissants sont des pâtes levées.

Pâte sucrée

Pâte à sablés qui ne contient pas de levure chimique et avec laquelle on fait des tartes, comme la tarte au citron meringuée ou la tarte aux poires Bourdaloue.

Pâton

Appellation désignant un morceau de pâte à pain ou de pâte feuilletée ou de pâte à croissants qui sera allongé pour découper des chaussons aux pommes ou des croissants ou encore façonné en pain ou en baguette.

Pectine

Gélifiant qui se trouve, en plus ou moins grande quantité, dans les fruits. La pomme et le coing sont ceux qui en contiennent le plus ; c'est d'eux qu'on extrait la pectine vendue sur le marché, qui servira

à compenser celle peu élevée contenue dans d'autres fruits, pour en faire des confitures. Elle est également essentielle pour la fabrication des pâtes de fruits.

Peigne à décor

Il peut être en plastique, en métal ou en caoutchouc, avec des formes différentes. Il est en général pourvu de dents qui le font ressembler au peigne du coiffeur. Le peigne à décor est utilisé pour la décoration des gâteaux de mariage, des mokas, des gâteaux blancs, mais également en chocolaterie pour créer des motifs qui seront reportés sur des bonbons ou des décors d'assiette.

Peler à vif

Retirer la peau d'un agrume à l'aide d'un couteau jusqu'à ce que l'on en voie la chair.

Pellicule plastique

Appelée aussi film étirable donnant le terme professionnel : filmer. En Amérique du Nord, on utilise le nom de la marque la plus connue pour la nommer : Saran wrapTM. Ne pas confondre avec la cellophane utilisée pour faire des emballages et des sachets par les confiseurs et les chocolatiers, qui ne supporte ni la chaleur ni l'humidité.

Pépites de chocolat

Perles de chocolat, faible en beurre de cacao pour qu'il ne fonde pas trop pendant la cuisson. Elles entrent dans la fabrication des muffins, des cookies et de certaines brioches. On les trouve facilement dans le commerce de détail, mais si vous préférez les faire vous-même, il suffit, à l'aide d'un couteau, de hacher à la grosseur désirée une tablette de chocolat à cuire.

Pèse-sirop

Genre de « thermomètre » gradué en degrés Baumé (°B), du nom de son inventeur, le pharmacien et chimiste Antoine Baumé, qui permet de mesurer la densité d'un sirop de sucre ou de contrôler le degré de cuisson d'un sucre, selon leur appellation. Il est de plus en plus remplacé par le densimètre, plus précis et gradué en degrés de densité. Le pèse-sirop et le densimètre ne s'utilisent pas au-delà de 40 °B ; ils sont alors remplacés par un thermomètre.

**Tableau de correspondance
(degrés Baumé/degrés de densité)**

Correspondance		Appellation
Degré Baumé	Degré de densité	
5	1035	Sirop bouillant
10	1074	
15	1115	
20	1160	
25	1210	
30	1260	Sirop à trente
33	1296	Sucre cuit perlé
35	1320	Sucre cuit au petit filet
36	1331	Sucre cuit au grand filet
37	1344	Sucre cuit au petit boulé
39	1364	Sucre cuit au boulé
40	1375	Sucre cuit au gros boulé

Petit-lait

Liquide résiduel obtenu lors de l'écémage du lait. C'est le terme général également employé pour désigner le babeurre, liquide obtenu lors de la fabrication du beurre (son goût est légèrement aigre), ainsi que le lactosérum, liquide obtenu lors de la fabrication du fromage.

Petit pain salade

Pain individuel rond ou ovale, en général fait de pain blanc, servi dans une petite assiette ou posé sur la serviette au restaurant. C'est pour cette raison qu'il est aussi appelé petit pain serviette.

Petits-fours

Tout ce qui se mange d'une seule bouchée peut s'appeler petit-four. Qu'ils soient secs comme les biscuits, frais comme les petits gâteaux miniatures, ou salés en amuse-gueule.

Pétrir

Travailler ensemble plusieurs éléments d'une pâte pour la rendre homogène tout en lui donnant une certaine élasticité.

Pièce montée

Mieux vaut ne pas se risquer à la réaliser soi-même si l'on est débutant, le faste entourant le mariage ne supportant pas le gâteau « ordinaire ». De toute façon, il y a tellement d'autres choses à faire ce jour-là qu'il vaut mieux confier cette tâche délicate à votre pâtissier préféré.

Le gâteau de mariage traditionnel, dit croquembouche, est une sorte de montagne conique de choux garnis de crème pâtissière et collés entre eux avec du caramel. Il est agrémenté de roses en sucre tiré, de dragées, de cheveux d'ange, et repose sur un support de nougatine. Depuis quelques années, il est détrôné par la pièce montée proprement dite : un mélange de gâteaux modernes montés sur des supports en sucre coulé ou en pastillage pour les plus chics ; en plastique, en bois ou en métal pour les autres.

Pignon

Fruit du pin pignon appelé en réalité pigne que l'on extrait de

sa cocotte, employé abondamment dans la cuisine et la pâtisserie méditerranéennes. Le pignon exhale toute sa saveur dès qu'il est grillé. Comme la plupart des noix, il est recommandé de le congeler pour le conserver longtemps.

Piment de Cayenne

En chocolaterie et en pâtisserie, le piment de Cayenne n'est, en général, utilisé qu'en poudre. Son dosage doit être très léger, pour ne pas masquer les autres saveurs. En chocolaterie, le piment est de plus en plus mis à profit pour reproduire la force et le goût des boissons au cacao des Mayas.

Pinceau alimentaire

Il est le cousin du pinceau servant à peindre les murs, mais il est fait de matières compatibles avec les normes d'hygiène alimentaire. On l'utilise pour napper, dorer, graisser ou décorer. Il faut vérifier les produits qui sont en contact avec les pinceaux alimentaires, car ceux-ci ont une fâcheuse tendance à perdre leurs poils.

Piquer

Faire des trous dans une pâte avec une fourchette, pour permettre à la vapeur de s'en échapper pendant la cuisson sans faire de bulles, ce qui risquerait de la déchirer. Il faut piquer les fonds de tarte sauf si l'on y verse un appareil liquide, par exemple pour une quiche.

Pithiviers

Deux disques de pâte feuilletée d'environ 1 cm d'épaisseur, entre lesquels on étale de la crème d'amandes ou de la frangipane. Dorer à l'œuf avant de cuire dans un four chaud à 200 °C. À la sortie du four, il faut badigeonner le pithiviers avec un sirop de sucre ou du sirop d'érable, pour lui donner un joli brillant et sucrer légèrement la pâte.

Ce gâteau feuilleté est à l'origine de la galette des rois traditionnelle. Cette dernière est faite de la même façon que le pithiviers, mais avec

une pâte feuilletée allongée beaucoup plus finement.

Planche à découper

En bois ou en plastique, elle est utile pour trancher des fruits, hacher du chocolat ou découper de la pâte sans abîmer le plan de travail avec le couteau. Si elle est en bois, il faut bien la nettoyer mais sans la faire tremper dans l'eau et bien la sécher avant de la ranger. Les bactéries colonisent facilement les endroits rayés par le couteau, il faut donc employer une brosse et du chlore ou un autre produit antibactérien pour bien les éliminer.

Plier

Soulever une pâte, des œufs en neige, une mousse ou une crème fouettée avec une spatule ou un fouet et la retourner sur elle-même, pour y incorporer une autre matière.

Poche à douille

Sac triangulaire en coton ou en Nylon imperméable, au bout duquel on insère une douille pour dresser, garnir, farcir ou décorer des pâtes, des crèmes ou des gâteaux. Pour se dépanner, on peut fabriquer un gros cornet en papier paraffiné et s'en servir de la même façon qu'une poche. Les poches jetables en matière plastique sont de plus en plus faciles à trouver dans le commerce, malgré tout, si on les nettoie et les sèche convenablement, il est possible de les réutiliser plusieurs fois.

Pocher

Cuire partiellement des fruits, ou une préparation comme de la meringue pour faire des îles flottantes, dans de l'eau, du lait, du sirop, du jus ou du vin. Le liquide ne doit pas être à ébullition, seulement frémissant.

Pochoir

En plastique, en métal ou en carton, le pochoir est utile pour décorer un entremets ou une assiette, à l'aide d'une saupoudreuse emplies de sucre glace ou de cacao. On s'en sert aussi en chocolaterie pour reproduire des formes, des fleurs ou des personnages à plat, avec lesquels on fera des montages artistiques.

Il existe beaucoup de pochoirs prêts à l'emploi, que l'on peut acheter dans les boutiques spécialisées vendant du matériel pour les artistes peintres. On peut en réaliser soi-même, en reproduisant un dessin sur du carton rigide ou du plastique, puis en le découpant avec une paire de ciseaux ou un outil tranchant.

Poire

Il y a près de 200 variétés de poires, mais on n'en consomme régulièrement qu'une dizaine. Comme la pomme, chaque poire a son utilisation particulière. En voici quelques variétés plus ou moins connues.

Anjou

Elle reste plutôt verte même une fois mûre, sa chair est un peu granuleuse mais sucrée et juteuse. On peut la consommer nature, mais elle supporte bien la cuisson. La variété Anjou rouge est celle qui se prête le mieux à la confection de compotes ou de confitures.

Asiatique

Parfois appelée pomme-poire, car sa forme est plus proche de celle de la pomme, elle est l'ancêtre de la plupart de nos poires. Elle est juteuse et croquante comme une pomme mais avec une saveur de poire. Elle reste ferme même quand elle est très mûre et se conserve plusieurs mois au réfrigérateur, mais il faut la manipuler délicatement car elle se tache au moindre coup. On peut la déguster nature, sautée au beurre ou dans une salade de fruits.

Bosc

Toute en longueur, la peau couleur noisette et légèrement râpeuse, sa chair est croquante, légèrement granuleuse, juteuse et parfumée

quand elle est bien mûre, bref, elle a toutes les qualités que l'on peut souhaiter chez une poire. Elle est excellente nature, mais sa chair ferme en fait la meilleure variété pour le pochage.

Rocha

Jolie poire jaune à la peau tachetée comme une banane mûre. Sa chair juteuse et ferme s'apprécie surtout nature.

Williams

Jaune ou rouge, c'est avec elle qu'on fabrique la fameuse eau-de-vie. Sa chair est fondante, sucrée et juteuse. La Williams est la poire tout usage par excellence : nature, au sirop, pochée, en compote, etc., parfaite pour les desserts et autres plats cuisinés.

Poires au vin

Un dessert rapide et facile à préparer. Choisir des poires un peu fermes et pas trop mûres, la poire Anjou rouge est la variété idéale. Les éplucher sans ôter la queue, et les évider délicatement par le dessous avec un vide-pomme, pour que les poires restent entières. Dans une casserole, mélanger du vin rouge avec un peu de sucre, un bâton de cannelle, une gousse de vanille ou de l'anis étoilé, une orange coupée en tranches avec la peau et quelques grains de poivre noir. Porter à ébullition, laisser infuser 5 min et y déposer les poires. Porter de nouveau à ébullition, baisser le feu et laisser frémir jusqu'à ce que les poires soient tendres. Réserver les poires dans leur jus une nuit au réfrigérateur avant de les déguster.

Pour les gourmands

Ajouter une boule de sorbet de poire et un petit verre à liqueur d'alcool de poire Williams dans chaque coupe au moment du service.

Poivre

Il entre dans quelques préparations spécifiques en pâtisserie : les fraises et les poires au vin, les soupes de fruits ; et en chocolaterie : certaines ganaches. Le poivre rehausse assez bien le goût du café. Essayez quelques grains écrasés dans le café moulu, juste avant de le passer.

Pomme

Elle n'est pas le fruit du péché pour rien, le pâtissier ne peut pas se passer d'elle : en chausson, en compote, en tarte, au four, en douillon, en quatre-quarts, séchée, confite, bref, le fruit idéal. Il en existe des milliers de variétés.

voici les plus couramment utilisées en pâtisserie, au Québec.

Lobo

Une grosse pomme acide, peu sucrée et à la peau rouge tirant sur le vert par endroit. Elle est parfaite pour confectionner des tartes.

Empire

Une pomme rouge, tachetée de jaune, juteuse et très sucrée ; elle convient à toutes les fabrications en plus d'être une excellente pomme à croquer nature. Elle se conserve longtemps.

McIntosh

Une des plus appréciées au Québec, c'est une très ancienne variété de pomme rouge, légèrement striée de vert et à la peau fine. Elle est la reine de la compote et de la pomme au four. Elle fait les délices des croqueurs de pommes un peu acides.

Spartan

Un beau fruit rouge foncé, tacheté de petits points blancs. La Spartan est de grosseur moyenne avec une peau épaisse. Elle est polyvalente, mais surtout parfaite pour faire du jus.

Cortland

Un gros fruit rouge foncé strié de jaune ou de vert. La Cortland n'est pas très acide et à la particularité de ne pas noircir facilement une fois épluchée, c'est pourquoi elle est idéale pour la salade de fruit et la fabrication du beurre de pomme.

Pomme en cage

Déposer une pomme McIntosh épluchée et évidée sur un petit carré de pâte feuilletée de 6 millimètres (1/2 po) d'épaisseur. Dans le trou

de la pomme, insérer des raisins secs ou des bleuets séchés, verser un peu de cassonade ou de sucre d'érable et terminer par un petit morceau de beurre.

Remonter les quatre coins de la pâte sur le centre supérieur de la pomme, pour l'enrober entièrement. Dorer toute la pâte avec de l'œuf battu, déposer un petit disque de pâte sur le dessus de la pomme, presser avec le bout des doigts pour bien le coller et le dorer à son tour.

Pommette

C'est le nom que l'on donne souvent à la petite pomme sauvage, mais elle est, en fait, le fruit du pommetier qui est, depuis 1995, le symbole floral de la ville de Montréal.

Sauvage ou cultivée, toutes deux ont les mêmes utilisations : la gelée et la confiture.

La pommette a une chair âpre et très acide, peu agréable à consommer nature.

La gelée obtenue de la pommette est, par contre, délicieuse. Elle accompagne bien les gibiers, les sorbets ou les tartes aux pommes.

Gelée de pommette

Bien enlever toutes les taches et les meurtrissures des pommettes, les couper en quartiers, sans les éplucher, et les déposer dans une grande casserole. Les couvrir avec de l'eau et faire bouillir pendant deux heures environ.

Passer le tout au travers d'un linge, en pressant les pommettes pour en extraire tout le jus et filtrer à nouveau. Pour chaque litre de jus obtenu, ajouter un kilo de sucre, mélanger et faire bouillir pendant trente minutes. Verser la gelée bouillante dans des pots à confiture stérilisés, fermer hermétiquement le couvercle et les retourner sur la table jusqu'à complet refroidissement. La gelée de pommettes se conservera plusieurs mois, à l'abri de la lumière à température ambiante.

Porter à ébullition

Amener un liquide au point d'ébullition. L'eau commence à bouillir à 100°C.

Poudre de cacao

Voir cacao page 35

Praline

Pour les Belges qui l'ont inventé en 1912, la praline est un bonbon de chocolat qui était, à l'origine, garni de praliné, ce nom est resté pour désigner tous les chocolats fourrés. Dans le sud de la France les pralines sont des amandes enrobées de sucre, plus ou moins caramélisé, dans un chaudron de cuivre.

Pralinés

Il existe plusieurs variétés de pralinés : aux noisettes, aux amandes, ou un mélange des deux. Dans tous les cas, pour la fabrication, les noisettes ou les amandes sont grillées, additionnées de caramel et broyées finement afin d'obtenir un mélange crémeux avec lequel on parfume des crèmes et qui entre dans la fabrication de garnitures intérieures de certains chocolats. Le praliné contient 50 % de sucre.

Profiteroles

Les profiteroles sont de petits choux, en pâte à choux, fourrés de crème glacée à la vanille, nappés de sauce chocolat chaude versée juste au moment de les déguster puis parsemée d'amandes effilées grillées. Sous cette appellation on a parfois la surprise, plus ou moins agréable, de découvrir des profiteroles garnies de crème chantilly (voire de mousse industrielle baptisée « chantilly ») ou de crème pâtissière.

En cuisine, les profiteroles sont aussi de minuscules choux, toujours

en pâte à choux, mais additionnés parfois de fines herbes et qui peuvent remplacer les croûtons dans une soupe ou une salade.

Pruneaux

Prunes déshydratées de la variété « prune d'ente » ou prune d'Agen. Les pruneaux doivent être bien noirs, brillants et moelleux. Ils sont excellents tels quels, cuits, conservés dans du cognac ou de l'armagnac. Ils sont présents dans beaucoup de spécialités, en pâtisserie comme en cuisine : le far breton, le quatre-quarts, les muffins ou en accompagnement du gibier, du porc ou du lapin. Les confiseurs les fourrent de pâte d'amandes pour les transformer en fruits déguisés. Qu'ils soient sous forme de fruits, de purée ou de jus, les pruneaux ont la réputation d'être laxatifs.

Pudding

Dessert typiquement anglais appelé plum-pudding depuis le XVII^e siècle. Avant cette date, il s'appelait hackin. Le plum-pudding est préparé plusieurs mois à l'avance, arrosé régulièrement de brandy et flambé à table. Le gâteau aux fruits est un dérivé du plum-pudding.

Pudding chômeur

Pâte fabriquée avec de la levure chimique que l'on fait cuire au four, baignant dans un sirop de sucre blanc, de cassonade ou d'érable. Il faut prévoir une bonne quantité de sirop pour que le pudding soit bien imbibé ; il est même conseillé d'en ajouter pendant la cuisson. Le pudding chômeur sera plus tendre si l'on y ajoute des fruits rouges frais ou congelés : framboises, myrtilles, etc. Le pudding chômeur est meilleur tiède. Au moment du service, on peut déposer une boule de crème glacée en surface ; en fondant au contact du pudding chaud, elle se transforme en une sauce délicieuse et onctueuse.

Q

Quatre-quarts

La recette la plus facile à retenir ! Quatre ingrédients, à quantité égale : beurre, sucre, œufs et farine. Si on enlève les fruits d'un gâteau aux fruits, il se transforme en quatre-quarts. Pour l'alléger un peu, on peut y ajouter de la levure chimique ou, plus naturellement, séparer les œufs et monter les blancs en neige avant de les incorporer à la pâte.

Quetsche

Originale d'Alsace, en forme de grosse olive, cette prune violette tirant sur le noir ou bleu violacé a une chair jaune doré très sucrée et sa peau semble couverte de poudre blanche. On en fait des tartes, des compotes, des pâtes de fruits, des confitures et de l'eau-de-vie. Les quetsches sont des fruits assez fragiles qui craignent le transport.

R

Raisins secs

Quand ils sont séchés au soleil, comme les tomates, c'est délicieux. Malheureusement, ils le sont le plus souvent dans des tunnels de séchage. Il en existe plusieurs variétés, voici celles utilisées principalement en pâtisserie :

Les raisins de Corinthe (Grèce)

Petits grains légèrement poivrés, presque noirs et sans pépins. Ils entrent dans la préparation de biscuits secs, de galettes et de muffins.

Les raisins de Malaga (Espagne)

Grains assez gros, contenant des pépins, que l'on met dans certaines brioches ou les pains aux raisins.

Les raisins de Smyrne (Turquie, Californie)

Petits grains noirs, sans pépins et bien sucrés, qui ont les mêmes utilisations que les raisins de Corinthe.

Les raisins Sultana ou sultanines (Grèce)

Grains jaunes, assez gros, en général séchés au soleil, préparés à partir d'un raisin jaune-blanc. Dès que les grappes sont mûres, elles sont coupées, puis exposées au soleil pendant une quinzaine de jours afin de permettre aux raisins de sécher naturellement. Le raisin passe alors d'une couleur jaune à un bleu foncé.

Ramequin

Plat individuel de formes diverses, en terre ou en verre, allant au four et qui sert en général à la confection des crèmes brûlées, crèmes caramel ou soufflés.

Rayer (la galette)

Terme utilisé principalement pour les produits fabriqués à base de pâte feuilletée comme les chaussons aux pommes, les vol-au-vent, la galette des Rois, etc. Après avoir badigeonné de dorure le produit prêt à être mis au four, inciser très légèrement la pâte du motif choisi à l'aide de la pointe du couteau. Attention de ne pas percer la pâte, pour la galette par exemple, car la crème d'amandes coulerait par ce trou pendant la cuisson. Cette action va aider la pâte à gonfler pendant la cuisson et donner une jolie finition au produit.

Recette

Dans une recette, il y a une liste d'ingrédients, une méthode de préparation, une température, un temps de cuisson et, quelquefois, des conseils pour le service et les méthodes de conservation. Il est très important de lire la recette jusqu'au bout avant de commencer, pour vérifier que l'on a sous la main tous les ingrédients nécessaires à sa confection et regarder la température de cuisson recommandée afin de préchauffer le four en conséquence. C'est le seul moyen d'éviter les surprises désagréables de dernière minute car, en pâtisserie, certaines préparations ne peuvent pas attendre entre la conception et la cuisson ; parfois une partie de la préparation doit être commencée la veille ; dans les pâtes à base de levure comme le pain, il y a des temps d'attente pour laisser la pâte reposer ou lever avant la cuisson ; il peut également y avoir des temps de repos assez longs avant de pouvoir utiliser la préparation, comme dans le cas de la pâte feuilletée ou de la pâte à croissants.

Remplacement d'un ingrédient

Il est toujours très aventureux de remplacer un ingrédient par un autre dans une recette. Comme je l'ai déjà dit, la pâtisserie s'adapte mal à l'improvisation et un changement dans la composition de la recette peut conduire à l'échec : supprimer, ajouter, diminuer ou augmenter un ingrédient risque de la déséquilibrer complètement. Mais, pour une question de goût, on change parfois un élément. Dans ce cas, il faut toujours le faire en connaissance de cause et avec quelque chose d'équivalent : on remplace un fruit sec par un autre fruit sec, ou un fruit frais par un autre fruit frais possédant les

mêmes propriétés. On ne peut pas remplacer des raisins secs par du raisin frais, ou des pommes par des fraises, sans que cela ait une incidence sur le produit fini.

Pour les parfums, l'incidence est moindre, cependant il faudra, là aussi, être prudent et choisir dans la même catégorie. Par exemple, on peut remplacer du rhum par un autre alcool ou de la vanille liquide, mais on ne peut pas remplacer l'extrait de café par du cacao en poudre sans rééquilibrer la recette. Mieux vaut donc être sûr de soi avant de faire des aménagements hasardeux, ou choisir une recette mieux adaptée à ses goûts.

Trouver les ingrédients

De plus en plus de grossistes en produits alimentaires acceptent de vendre leurs spécialités en petites quantités au grand public. Vous trouverez facilement leurs coordonnées dans les pages jaunes de l'annuaire de votre région. S'ils ne détaillent pas leurs produits, n'hésitez pas à vous grouper, entre amateurs, pour vous les procurer.

Reine-claude

Comme la mirabelle et la quetsche, la reine-claude est une prune. Ronde, charnue, verte et très sucrée, on peut en faire des confitures, des tartes, des pâtés et aussi une excellente eau-de-vie.

Réserver

Mettre de côté (au chaud, au froid ou à la température ambiante) une préparation, en attendant de la terminer.

Rhubarbe

Légume vivace, très facile à cultiver, dont seule la tige est comestible ; la feuille est toxique, on s'en sert d'ailleurs pour préparer des insecticides naturels. Avec la tige, on peut faire des compotes ou des confitures. La rhubarbe s'associe très bien avec la fraise, en tartes, en compotes comme en confitures.

Pour faire une excellente tarte à la rhubarbe, il convient de l'éplucher, de la trancher et de la blanchir 2 min dans l'eau bouillante. Verser les morceaux refroidis dans un fond de tarte en pâte sucrée. Battre 2 œufs avec 100 g de sucre et 45 ml (3 c. à soupe) de crème fleurette. Verser dans la tarte et la cuire 30 min dans un four préchauffé à 180 °C. Servir tiède avec une boule de sorbet à la fraise.

Rhum

Alcool obtenu suite à la fermentation et la distillation de jus de canne à sucre appelé aussi « vesou » pour la qualité agricole ou fait à partir de mélasse pour le rhum industriel

Rognures de pâte feuilletée

Restes de la pâte feuilletée, après y avoir découpé par exemple des chaussons ou des vol-au-vent (voir «Pâte feuilletée», page 160).

Rosace

Décoration, par exemple de crème au beurre ou de glace royale, exécutée à l'aide d'une poche à douille cannelée, en forme de rose.

Roulade

Se dit d'une feuille de génoise ou de biscuit à la cuillère sur laquelle on étale une fine couche de crème ou de confiture et que l'on roule. La bûche de Noël est une roulade. L'essentiel à retenir pour réussir une roulade est de cuire peu et à four chaud la feuille de génoise, qui doit être assez fine. Il faut la rouler rapidement, dès qu'elle est refroidie. La rouler dans un linge est inutile, une feuille de papier paraffiné ou sulfurisé convient mieux.

Rouleau à pâtisserie (rouleau à pâte)

L'outil le plus important du pâtissier est, pour les professionnels, sans poignées, droit et tourné dans un bois dur. Le rouleau doit être parfaitement rectiligne et sans imperfections que l'on risquerait de

retrouver imprimées dans la pâte. Il ne faut jamais laisser tremper un rouleau dans de l'eau, car il risque de se déformer ; il suffit de le laver et de l'essuyer aussitôt après usage. Il ne faut pas non plus gratter le rouleau avec un outil tranchant : utilisez plutôt un racloir en plastique pour ne pas égratigner le bois.

Ruban

Le terme professionnel faire le ruban s'emploie quand on fouette un appareil jusqu'à ce qu'il soit lisse, homogène et ait l'apparence d'un ruban continu et mousseux.

S

Sabayon

Sorte de crème mousseuse, à base de jaunes d'œufs montés au bain-marie avec du sirop de sucre, du vin ou, pour la plus raffinée, du champagne. Cette préparation peut être dégustée telle quelle avec des biscuits secs, en sauce d'accompagnement par exemple avec une tarte Tatin, ou congelée et servie en dessert glacé. Une autre utilisation très intéressante du sabayon : en napper des fruits avant de les gratiner au four.

Sabler

Action de mélanger de la farine avec du beurre ou une graisse végétale, jusqu'à obtention d'un mélange homogène, comparable à la texture du sable, juste avant d'y incorporer les éléments liquides, entre autres, d'une pâte à tarte.

Salade de fruits

Mélange de fruits frais et/ou en conserve, additionnés ou non de sucre, selon les variétés employées. On peut y ajouter une gousse de vanille ou un petit bâton de cannelle, et des herbes aromatiques comme de la menthe fraîche ou du basilic. Un peu de kirsch apportera un léger piquant, et la salade se conservera une journée de plus. Pour obtenir plus de jus, on peut ajouter du jus de fruit, du vin blanc ou rosé, du champagne, des infusions ou du thé.

Les pommes et les bananes risquent de moins noircir dans la salade si on les fait macérer une dizaine de minutes dans du jus de citron avant de les mélanger, sans les égoutter, aux autres fruits.

Sauce chocolat

Pour napper des profiteroles, des fruits, des crèmes glacées, des tartes ou des gâteaux, la sauce chocolat relève avec force tous les desserts. Il suffit de mélanger du chocolat noir fondu avec de l'eau, du lait, du thé ou du café, jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. N'importe quelle ganache, allongée d'un peu de liquide, peut se transformer en sauce chocolat. Elle peut facilement se congeler. Un mélange d'eau chaude, de sucre, de miel ou de sirop d'érable avec du cacao en poudre tamisé donne également un excellent résultat.

Scone

C'est une spécialité traditionnelle anglaise, une sorte de petit pain fabriqué avec de la levure chimique. On peut le cuire directement sur une plaque chauffante en le retournant régulièrement, un peu comme une crêpe, ou au four. Servi tiède avec de la crème chantilly et des fruits frais, le scone est très prisé dans les clubs et les salons de thé du Royaume-Uni. On peut les préparer à l'avance, les congeler et les réchauffer au four avant de les servir.

Sel

Le sel est un ingrédient indispensable en boulangerie pour la fabrication du pain. Le sel lui donne un goût et une meilleure texture. Le sel aide à donner une belle couleur à la croûte et à garder plus d'humidité. En pâtisserie, il agit principalement comme exhausteur de goût dans la fabrication des pâtes à biscuits, par exemple. Mais le sel est avant tout un conservateur qui a permis depuis la nuit des temps à l'humain de conserver sa nourriture pour l'hiver. Le sel fût longtemps une monnaie d'échange et son nom est à l'origine du mot : salaire.

Seven-Up™

Boisson gazeuse sucrée et légèrement citronnée que l'on peut utiliser pour donner du volume, grâce au gaz carbonique qu'elle contient, à certaines pâtes (pizza, crêpes, etc.)

Shortcake

Tout le monde apprécie ce dessert traditionnel nord-américain, qu'il soit garni de fraises, de framboises ou de myrtilles. Le secret de sa réussite tient en un seul mot : fraîcheur. C'est-à-dire une génoise du jour, une crème chantilly fraîchement montée et des amandes grillées au dernier moment.

C'est l'un des gâteaux les plus faciles à réaliser : une génoise tranchée en deux, imbibée d'un peu de sirop parfumé ou non avec un alcool, une couche de crème chantilly, des fruits frais et une autre couche de crème. Il suffit ensuite de refermer le gâteau, de le masquer et de le couvrir de fruits en surface. Quelques amandes effilées grillées autour, et le shortcake est prêt à être dégusté.

Shortening

Huile que les industriels rendent solide en y ajoutant de l'hydrogène, afin d'obtenir une matière grasse plus stable et de plus longue conservation. Les graisses végétales et les margarines hydrogénées sont néfastes pour la santé car, en plus de faire monter le mauvais cholestérol, elles font baisser le niveau de bon cholestérol. Plus on en consomme, plus le cholestérol augmente et accroît également les risques d'avoir une maladie cardio-vasculaire.

En général, le shortening est fait avec de l'huile végétale, mais parfois il est fabriqué avec de la graisse de porc (saindoux) que l'on traite pour en retirer l'odeur. On peut aussi trouver des fabrications qui sont un mélange des deux.

À la maison, avec le shortening on fait principalement de la pâte à tarte. On peut le remplacer facilement par la même quantité de margarine non hydrogénée ou par du beurre.

Sirop d'érable

Comme le miel, le sirop d'érable est un sucre noble. Dans la plupart des recettes, on peut remplacer le sucre ou le miel par du sirop

d'érable, mais dans certaines, où le sucre a une action sur la texture de la pâte, comme dans les biscuits ou les sablés, il est préférable d'y substituer du sucre d'érable. Pour la pâtisserie, un sirop foncé, catégorie C ou D, est recommandé : il parfumerait davantage et sucrerait un peu moins que les sirops plus clairs, de catégorie A ou AA. On peut faire un excellent caramel avec le sirop d'érable ou remplacer le sucre cuit d'une crème au beurre ou d'une meringue italienne par du sirop d'érable, que l'on mène au même degré de cuisson. Le beurre d'érable est beaucoup employé en chocolaterie. Souvent, les produits industriels annoncés « à l'érable » sont en fait parfumés avec un arôme artificiel. Le sirop d'érable se congèle très bien et, comme il est très sucré, il reste liquide même congelé, il est donc facile d'en prélever juste ce qu'il faut au fur et à mesure de ses besoins.

Sirop de maïs

Sirop épais que l'on extrait du maïs. Il peut remplacer le glucose dans les recettes qui en contiennent. Le sirop de maïs participe à sucrer les produits industriels, il aide à les conserver plus longtemps et à leur donner une texture plus souple. C'est aussi un anticristallisant naturel, utilisé par les fabricants de bonbons et de chocolats industriels. Il est très peu employé par les artisans.

Sirop de sucre

Mélange d'eau et de sucre que l'on porte à ébullition ; selon la concentration recherchée, on augmentera plus ou moins la quantité de sucre. Le sirop de sucre sert à imbiber les génoises et à faire briller certains produits, comme les chaussons aux pommes, que l'on badigeonne de sirop à la sortie du four. Le sirop est l'un des composants des sorbets et des granités. Le pâtissier y fait également tremper les babas au rhum et en sucre les salades de fruits.

Le sirop le plus courant est celui avec lequel on imbibe les gâteaux. Dans le métier, il est appelé sirop à 30, car il a une concentration de 30° Baumé. Pour obtenir approximativement cette concentration sans densimètre, il suffit de porter à ébullition, pendant 1 min : 400 g de sucre avec 500 ml d'eau. Ce sirop se conserve facilement deux semaines au réfrigérateur.

Son de blé

Enveloppe du grain de blé que l'on ajoute à la farine pour fabriquer certains pains, des muffins et des galettes. C'est un apport appréciable en fibres pour l'organisme. Si l'on veut ajouter du son dans une recette, il vaut mieux le réhydrater auparavant dans de l'eau ou du lait, car il risque d'absorber tout le liquide prévu dans celle-ci.

Sorbet

Mélange de jus de fruits ou de vin, additionné de sirop de sucre et d'un peu de jus de citron. Le mélange est ensuite glacé dans une sorbetière. Un vrai sorbet ne contient ni produits laitiers ni blancs d'œufs. Pour fabriquer un sorbet, il faut avant tout avoir une sorbetière.

Sirop pour sorbet

Avant de commencer la fabrication du sorbet, il faut d'abord faire un sirop de base avec :

- 650 ml d'eau,
- 500 g de sucre,
- 150 g de glucose ou de sirop de maïs.

Mélanger tous les ingrédients ensemble et faire bouillir le tout 1 ou 2 min. Laisser refroidir le sirop avant de l'ajouter aux fruits pour faire le sorbet. On peut le préparer à l'avance, car il se conserve une dizaine de jours au réfrigérateur ou plusieurs mois au congélateur.

Fabriquer un sorbet

Suivre les recommandations du tableau ci-dessous pour préparer

un mélange équilibré, qui sera ensuite prêt à être versé dans la sorbetière. Il donne la quantité de purée ou de jus de fruits à ajouter dans 250 ml de sirop de base. Il faut ajouter, en plus, le jus d'un demi-citron (sauf avec le citron et la lime, bien sûr).

Si vous ne possédez pas de sorbetière, voici comment vous y prendre pour réussir, malgré tout, un bon sorbet : verser l'appareil à sorbet (mix) dans un plat et déposer le tout au congélateur. Dès que l'appareil commence à congeler, le mélanger régulièrement avec une palette de bois ou une cuillère jusqu'à ce qu'il soit bien glacé uniformément. C'est un peu plus long, mais le résultat est malgré tout intéressant.

Purée ou jus de fruits frais	
Ananas	250 ml (1 tasse)
Banane	500 ml (2 tasses)
Citron	125 ml (1/2 tasse)
Fraise	300 ml (1 1/4 tasse)
Framboise	300 ml (1 1/4 tasse)
Fruit de la passion	200 ml (4/5 tasse)
Kiwi	250 ml (1 tasse)
Lime	125 ml (1/2 tasse)
Mangue	250 ml (1 tasse)
Cantaloup	500 ml (2 tasses)
Orange	250 ml (1 tasse)
Papaye	250 ml (1 tasse)
Pomme verte	500 ml (2 tasses)
Poire	300 ml (1 1/4 tasse)

Sorbet express

Congeler des fraises, de petits morceaux de melon ou des framboises, par exemple, et les mixer congelés dans un robot culinaire avec un peu de miel, de sirop d'érable ou de sucre. On peut ajouter un blanc d'œuf pour alléger un peu.

Sorbetière

Hormis les sorbetières professionnelles, il existe des sorbetières de

type ménager qui sont très pratiques.

Voici les deux types les plus courants :

- Une sorbetière économique : petite cuve équipée d'agitateurs actionnés par un moteur électrique, que l'on place directement dans le congélateur.
- Une sorbetière un peu plus chère, mais plus rapide : calquée sur les modèles professionnels, avec un système de refroidissement intégré.
-

Soufflé

Comme le fameux soufflé au fromage des cuisiniers, le soufflé sucré est un dessert léger, toujours apprécié.

Chaud

Il peut être parfumé au Grand-Marnier, à la vanille, au cacao ou à l'érable et il est fait à base de béchamel ou de pâte épaisse parfumée et allégée avec des blancs d'œufs montés en neige. Il est cuit au bain-marie, dans un four assez chaud (180 °C). Il faut le préparer au dernier moment et le servir sitôt la cuisson terminée, car il retombe très vite dès sa sortie du four. Mais, pour gagner du temps, on peut préparer la pâte un peu à l'avance et ajouter les blancs d'œufs montés avant de l'enfourner.

Glacé

Le soufflé glacé est plus facile à réaliser : c'est un mélange, à parts égales, de purée de fruits, de meringue italienne et de crème fouettée. C'est en fait une mousse de fruits qui se tient par la congélation plutôt que par la gélatine, comme c'est le cas dans une mousse traditionnelle. Le soufflé glacé peut être fait avec des fruits ou des liquides.

Soupe froide

Elle est la cousine du gaspacho, mais servie au dessert. Une recette simple : mélanger ensemble tous les fruits que l'on aime avec un jus de fruit, du vin ou un alcool, parfumer avec des herbes aromatiques

hachées ou en infusion. Laisser macérer 2 ou 3 h et servir très frais. Une variante intéressante : déposer une boule de sorbet dans le fond de la coupe avant d'y verser la soupe.

Sucre candi

Issu de la cristallisation lente et prolongée, suivie d'un refroidissement contrôlé, d'un sirop de sucre concentré. Le sucre candi est avant tout une friandise à déguster telle quelle, mais il sucre aussi délicatement un café ou une tisane. Les pâtisseries le font fondre pour enrober les fruits déguisés, ou le concassent pour en parsemer une brioche avant de l'enfourner. Il en existe du blanc ou du brun.

Sucre cristallisé

Sucre granulé assez gros, qu'on trouve parfois sous la dénomination de « sucre cristal ».

Sucre cuit

Se dit d'un mélange d'eau et de sucre, cuit au-delà de 105 °C. Au-dessous de cette température, le mélange se nomme sirop.

Sucre en poudre

Appellation québécoise du sucre glace ou du sucre à glacer. En Europe, c'est le terme générique qui désigne le sucre semoule et le sucre cristallisé pour les différencier du sucre en morceaux, le plus couramment utilisé dans la vie quotidienne.

Sucre inverti

Mélange de dextrose, de fructose et de saccharose, obtenu par hydrolyse enzymatique d'un sirop de sucre. Il contribue à préserver le moelleux d'une préparation et facilite sa coloration lors de la cuisson ; c'est également un agent de rétention d'humidité qui prolonge sa fraîcheur. On peut remplacer le sucre inverti par du

miel, qui est un sucre inverti naturel. Le sucre inverti (d'érable) est indispensable dans le sirop d'érable, car il l'empêche de cristalliser.

Sucre semoule

Sucre en poudre ou cristallisé.

Sucre vanillé

Le sucre vanillé, très fin et de couleur jaune pâle, est présenté en sachets individuels de 7,5 g. Selon sa qualité, le sucre est parfumé avec de la vanille naturelle ou de la vanille de synthèse : la vanilline. Il doit en être fait mention sur l'emballage. Un sachet de sucre vanillé dans une recette peut être remplacé par une dizaine de grammes de sucre ordinaire, si l'on préfère parfumer la préparation directement avec de l'extrait de vanille.

Faire son sucre vanillé

On peut très facilement préparer soi-même son sucre vanillé : verser du sucre semoule dans un bocal hermétique et y enfoncer une gousse de vanille. Au bout d'une semaine, le sucre est déjà assez parfumé pour être utilisé. Remplacer au fur et à mesure le sucre employé. Une gousse de vanille peut ainsi diffuser son parfum pendant plusieurs mois. Le sucre vanillé est économique et d'une utilisation pratique.

Suprême

Se dit d'un quartier d'agrumes : orange, citron, pamplemousse ou lime, débarrassé de toute sa peau. La technique employée pour obtenir un suprême s'appelle « peler à vif ». La seule méthode efficace pour peler à vif est d'employer un petit couteau très bien aiguisé et d'éplucher le fruit au plus près de sa pulpe, sans l'abîmer, puis d'extraire les suprêmes en glissant la lame du couteau de chaque côté des quartiers du fruit. Les suprêmes sont très décoratifs sur les tartes, les salades de fruits ou les desserts servis à l'assiette.

Surgélation

Elle se fait dans des appareils puissants, qui permettent de congeler à cœur et très rapidement des produits alimentaires, pour en préserver les qualités organoleptiques. On estime qu'un produit alimentaire est surgelé lorsque sa température interne atteint entre -25 et -30 °C. Les surgélateurs sont en général réservés aux professionnels, car ils ne sont pas faciles à trouver dans le commerce et relativement chers.

T

Tabler

Action de « travailler », sur une table en marbre, du chocolat fondu pour le refroidir. C'est la deuxième des trois étapes nécessaires à la cristallisation du chocolat, pour pouvoir l'utiliser et le transformer en lapins, en œufs et en bonbons de chocolat. Cette technique permet aussi d'accélérer le refroidissement d'une ganache, tout en augmentant son onctuosité.

Tamiser

Passer au travers d'une fine passoire de la farine, du cacao et du sucre glace pour en éliminer les éléments granuleux. Il est important de toujours tamiser, avant usage, ces trois ingrédients dans la préparation d'une recette, de manière à éviter que des grumeaux ne se forment au moment de leur mélange.

Tarte au chocolat

Le dessert préféré des enfants, la tarte au chocolat se fabrique de deux façons :

- la tarte au chocolat faite à base de crème pâtissière ;
- la tarte au chocolat faite à base de ganache.

Dans les deux cas, il est nécessaire, au préalable, de cuire à sec (à blanc) un fond de tarte en pâte sablée. Ensuite on y verse soit une ganache composée d'une part de chocolat haché que l'on fond dans deux parts de crème fleurette bouillante, soit une crème pâtissière chaude parfumée au cacao. Laisser refroidir l'une ou l'autre avant de décorer avec de la crème chantilly et des copeaux de chocolat. La tarte faite à base de ganache se congèle, mais pas celle faite à base de crème pâtissière.

Tarte au citron

Comme pour la tarte au chocolat, il y a deux façons courantes de la réaliser :

- la tarte au citron faite à base de crème pâtissière ;
- la tarte au citron faite à base d'une variante de la crème au beurre.

Dans les deux cas, un fond de tarte en pâte sablée cuit à sec (à blanc) est nécessaire. Pour réaliser une crème pâtissière au citron, remplacer la quantité de lait par moitié d'eau, moitié de jus de citron frais, additionnées de quelques zestes râpés ou très finement hachés. Il faut verser la crème encore chaude dans le fond de tarte. Pour l'autre crème, préparer une recette équilibrée : un mélange d'œufs, de sucre, de jus de citron et de beurre porté doucement à ébullition. Une fois refroidie, la tarte au citron peut être simplement décorée avec de la crème chantilly ou encore avec de la meringue suisse ou italienne puis gratinée au four. La tarte au citron à base de crème pâtissière ne se congèle pas.

Fond détrempe

Pour atténuer ce problème, on peut faire un petit mélange moitié farine, moitié sucre, que l'on étale sur le fond de la tarte avant d'y déposer les fruits, ou, à l'aide d'un pinceau, on peut badigeonner le fond de la tarte avec un blanc d'œuf battu. Dans les deux cas, il faut enfourner la tarte aussitôt garnie et la cuire à four assez chaud, à 200 °C.

Pour la tarte réalisée avec un fond cuit à sec, on peut badigeonner le fond avec une gelée d'abricots réduite, que l'on laisse figer avant de déposer la crème et les fruits. La gelée agit comme un isolant entre les fruits et la pâte, et la protège ainsi pour deux ou trois heures.

Tarte au sucre

Un simple mélange de crème fleurette, de cassonade et de farine, cuit dans un fond de tarte, devient vite un dessert réconfortant, très apprécié l'hiver comme l'été. Plusieurs variantes de la traditionnelle

tarte au sucre existent, allant de la béchamel sucrée à la cassonade, au mélange sophistiqué de sirop d'érable, d'œuf et de crème fleurette. L'essentiel est toujours de la faire cuire à four doux. Un petit truc, si la tarte a tendance à vouloir déborder pendant la cuisson : la sortir du four 5 min et continuer la cuisson, quitte à recommencer plusieurs fois cette opération pendant toute la durée de la cuisson.

Il existe également plusieurs versions de la tarte au sucre en France et surtout en Belgique, de la tarte au sucre briochée à la tarte au sucre feuilletée. Si les façons de faire sont différentes, elles sont tout aussi délicieuses. Certains ajoutent des noix de Grenoble ou de pécan, personnellement j'aime bien remplacer les noix par des pignons grillés.

La tarte au sucre est meilleure servie tiède, nappée d'une crème chantilly qui fond doucement en surface. Servie tiède également, surmontée d'une boule de crème glacée à l'érable ou au chocolat, ce n'est pas mal non plus.

Tarte aux fruits

Elle peut être faite avec des fruits frais ou en conserve ; on peut cuire la pâte à sec, avant d'ajouter la crème et les fruits, ou cuire le tout ensemble. Certains fruits se prêtent mieux que d'autres à la cuisson au four dans une tarte : la pomme, l'abricot ou la prune. Les fraises, par contre, rendent beaucoup d'eau en cuisant et détrempe la pâte, ce qui l'empêche de cuire convenablement.

Tarte Bourdaloue

Créée en 1900 par un pâtissier parisien de la rue Bourdaloue, la tarte qui a fini par porter ce nom a traversé les années sans se démoder, ce qui est rare en pâtisserie. À l'origine, elle était constituée d'une crème, de poires pochées et de macarons aux amandes. Actuellement, c'est une tarte faite de pâte sablée, garnie de crème d'amandes et de demi-poires au sirop. À la sortie du four, elle est nappée de gelée d'abricot. C'est une tarte très facile à faire. Pour varier les plaisirs, j'ajoute parfois de l'alcool de poire et quelques pépites de chocolat dans la crème d'amandes.

Tarte couverte

La tarte couverte est à la pâtisserie ce que le pâté est à la cuisine. On peut la garnir de fruits, de remplissage maison ou industriel.

Comment réussir une tarte couverte :

- Ne pas trop pétrir la pâte à tarte.
- La pâte doit être abaissée assez fine : environ 3 mm.
- Ne pas utiliser une garniture trop liquide.
- Cuire la tarte aussitôt terminée, pour éviter que la pâte s'humidifie et cuise mal.
- Démouler la tarte le plus vite possible et la déposer sur une grille pour la laisser refroidir entièrement, afin de permettre à la vapeur de s'en échapper.
- Si on désire servir la tarte chaude ou tiède, il est préférable de la laisser refroidir après la cuisson et de la réchauffer ensuite.

Tarte Sacher

Le Sachertorte, contrairement à ce que son nom laisse supposer, n'est pas une tarte mais un gâteau au chocolat, de type génoise au cacao, garni de confiture d'abricots et nappé de glaçage au chocolat. Il a été créé en 1832 par Franz Sacher. Le secret de sa recette est toujours jalousement gardé par l'hôtel Sacher à Vienne, en Autriche, qui en livre chaque année une quantité impressionnante dans le monde entier. Ne pas confondre avec la tarte Linzer (Linzertorte) qui, elle, est une tarte à la confiture de framboises.

Tarte Tatin

Mise au four à l'envers par erreur pendant le « coup de feu » d'un repas de chasse par l'une des célèbres sœurs Tatin, cette tarte renversée fait depuis plus d'un siècle le délice des vrais amateurs de pommes. Un moule caramélisé, des pommes rangées en couronne, le tout surmonté d'une pâte à tarte : rien n'est plus simple à réaliser qu'une tarte Tatin.

Pour la réussir, il faut sélectionner de bonnes pommes à cuire et laisser la tarte refroidir avant de la démouler, pour permettre à la pectine naturelle des pommes de figer et éviter de voir la tarte s'effondrer au démoulage.

Le petit truc

Il faut légèrement réchauffer la tarte au four ou sur le feu de la cuisinière pour faire fondre le caramel avant de la démouler.

Depuis quelques années, les chefs ont réalisé la tarte renversée avec d'autres fruits. La mangue et la poire se marient parfaitement bien à cette façon de faire une tarte, mais d'autres fruits pourraient à mon avis donner un résultat surprenant. Pourquoi pas l'avocat (pas trop mûr) ? Faites donc l'essai et donnez-moi vos commentaires... je n'ai pas encore tenté l'aventure.

Tempéreuse

C'est une sorte de bain-marie électrique, équipé d'un thermostat, dans lequel le chocolatier fond et garde, à une température constante, le chocolat destiné à faire des moulages ou à tremper des bonbons de chocolat.

Thé

Vert ou noir, le thé est de plus en plus mis à contribution en pâtisserie et en chocolaterie. En infusion dans les ganaches, les crèmes et les crèmes glacées, le goût subtil du thé a tendance à s'effacer devant le goût plus corsé du chocolat noir ; il faut donc préparer un thé assez fort et parfaitement infusé. Granités et sorbets, par contre, le mettent en valeur, à condition d'oublier le thé en sachet au profit de la feuille naturelle.

Thermomètre

Il serait assez difficile pour un pâtissier de travailler sans cet instrument de mesure. Si le professionnel aguerri arrive à s'en passer dans certaines cuissons de sucre et pour le chocolat, pour des

cuissons plus pointues, comme le sucre destiné à être soufflé ou tiré ainsi que le fait le souffleur de verre, c'est à peu près impossible. La précision, là aussi, est maîtresse dans cette spécialité. Pour la sécurité alimentaire, le thermomètre est également important afin de contrôler la température d'une crème anglaise, la température du réfrigérateur et du congélateur.

Tiramisu

Un classique, créé dans la région de Venise, en Italie. Tout le monde cherche à compliquer la recette du tiramisù, alors que la simplicité renforce les qualités de ce gâteau : du fromage mascarpone, quelques biscuits à la cuillère, un œuf ou deux, un peu de sucre, un café fort légèrement sucré, et de la poudre de cacao.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, monter les blancs en neige, ramollir le mascarpone en le chauffant 30 secondes au four à micro-ondes à puissance moyenne et mélanger le tout. Tremper les biscuits un à un dans le café. Dans une coupe à dessert, alterner successivement des couches de biscuits et de crème. Poudrer de cacao et servir. Il n'est pas de recette plus simple, et quel délice à l'italienne !

Tourer

Technique qui permet à une pâte d'être feuilletée. C'est lors du tourage que la matière grasse d'une pâte feuilletée ou d'une pâte à croissants est intégrée.

Tourer veut dire « donner des tours ».

Après avoir enfermé la matière grasse dans la pâte de base, qui se nomme « détrempe », on l'allonge au rouleau, trois fois plus longue que large, on la replie en trois sur elle-même, et voilà le premier tour donné.

Avant de procéder au deuxième tour, la pâte doit être en position « livre ouvert », c'est-à-dire que l'on doit pouvoir déplier la pâte comme si l'on ouvrait un livre.

Les tours suivants sont exécutés comme le premier. Entre chaque tour, il faut laisser la pâte reposer au moins 30 min au réfrigérateur. En général, on donne trois tours à une pâte à croissants et cinq tours à une pâte feuilletée. Au cours des tourages successifs, la pâte et la matière grasse se superposent jusqu'à donner plus de mille feuilles (d'où le nom de la plus célèbre des pâtisseries à base de pâte feuilletée, le mille-feuille).

Chaque couche de graisse agit comme un isolant, qui retient la vapeur d'eau dégagée pendant la cuisson ; c'est ce qui participe, avec l'élasticité du gluten, à faire gonfler la pâte.

Trancher une génoise

Pour trancher facilement une génoise dans son épaisseur : placer autour d'elle un fil à coudre solide (ou un fil de Nylon fin) à la hauteur désirée, faire un nœud simple et serrer jusqu'à ce que la tranche soit coupée. Si l'on utilise un couteau-scie, il faut couper en faisant le tour de la génoise sans aller jusqu'au centre ; cela permet de contrôler l'épaisseur de la tranche et de faire un guide que l'on suivra pour finir la découpe, afin qu'elle soit régulière. Pratiquer une petite encoche verticale avec le couteau sur le bord de la génoise marquera un repère pour pouvoir, ensuite, replacer les tranches de génoises au bon endroit, lors du montage de l'entremets.

Travailler

Remuer, mélanger, battre un appareil ou une pâte à la main ou à l'aide d'un ustensile. Autrefois, quand le bourreau travaillait un condamné, cela ne voulait pas dire qu'il le massait, mais plutôt qu'il était en train de le torturer ! Le terme aurait été associé au dur labeur du boulanger, qui travaillait avec force la pâte à la main. Une pâte trop travaillée devient trop élastique.

Tremper

- Faire gonfler une pâte dans un sirop parfumé, par exemple pour le baba au rhum.

- Plonger des fruits ou des morceaux de ganache dans du chocolat fondu, pour les enrober.

Truffe

Un classique en chocolaterie, la truffe doit son nom au champignon du même nom, à cause de son apparence, sa forme et sa couleur. C'est l'un des plus anciens bonbons de chocolat, qui a l'avantage de pouvoir être fait sans moule et avec peu de matériel.

Former des boules de ganache à l'aide d'une poche à douille, les tremper ensuite dans du chocolat fondu et les rouler dans le cacao. Laisser durcir et conserver au frais.

Conservation

La truffe a une conservation limitée, car elle est faite avec de la crème et la technique de trempage ne garantit pas toujours un enrobage parfait, laissant par endroits de petits trous qui permettent à l'air d'entrer.

À la température ambiante, la truffe peut se conserver huit jours, si la ganache ne contient pas d'alcool, et deux semaines si elle en contient ; au réfrigérateur, elle se conserve deux fois plus longtemps.

La truffe est l'un des rares chocolats qui peut supporter un bref séjour au réfrigérateur, car elle est enrobée de cacao, ce qui limite la condensation à la sortie de celui-ci.

Turbinage

Terme professionnel qui désigne l'action de glacer un sorbet ou une crème dans une sorbetière.

V

Vacherin

Une très ancienne spécialité glacée, faite d'un fond de meringue sèche sur lequel on colle des coquilles, elles-mêmes en meringue sèche. On garnit ensuite cette coque légère avec de la crème glacée de différents parfums, et on couvre le tout de crème chantilly. Le décor final peut se faire avec des amandes effilées grillées et des cerises confites ou des copeaux de chocolat.

Vanille

La vanille est le fruit, que l'on appelle gousse, d'une orchidée grimpante originaire du Mexique. Elle fut ensuite implantée à la Réunion, à Madagascar, aux Comores et à Tahiti. C'est une liane qui s'attache aux arbres, comme le lierre. Les plus appréciées, car les meilleures, sont : la vanille du Mexique, de la Réunion et de Madagascar. Ces deux dernières sont connues sous l'appellation « vanille Bourbon », un label créé en 1964 pour les différencier des productions mexicaines ou tahitiennes et d'après l'ancien nom de l'île de la Réunion.

Ce sont les nombreux trempages suivis d'autant de séchages qui provoquent la fermentation nécessaire à la formation moléculaire de la vanilline, laquelle donnera son parfum à la vanille. La vanille est commercialisée en gousses, en extrait, en poudre, en huile essentielle et en essence. Elle est utilisée en pâtisserie, en chocolaterie et en cuisine, mais également en parfumerie.

Vanilline

La vanilline représente environ 2 % du poids de la gousse de vanille, elle se présente sous forme de poudre blanche en surface et à l'intérieur. On trouve également de la vanilline dans le benjoin de

Siam, une résine odorante extraite d'un arbre : le styrax de Sumatra. La vanilline est aussi extraite synthétiquement de certains résidus, comme la lignite du bois, servant à fabriquer la pâte à papier ; elle coûte environ 250 fois moins cher que la vanilline naturelle, ce qui explique son utilisation massive par les industriels.

Vanner

En cours de refroidissement, remuer une crème à l'aide d'un fouet ou d'une spatule afin d'en garder l'homogénéité et d'éviter la formation d'une peau à la surface. Ce terme s'applique surtout à la crème anglaise, qui doit être refroidie rapidement. C'est une très vieille appellation car, avant d'être fabriqués en métal, les fouets étaient faits en osier.

Vermicelle

Comme le pailleté, le vermicelle en chocolat sert à décorer les gâteaux ou les coupes de crème glacée. Sa forme, proche de celle du vermicelle que l'on met dans les soupes, est moins délicate que le pailleté. Il faut conserver le vermicelle en chocolat dans un endroit tempéré, pour éviter qu'il ne blanchisse par temps chaud. Il existe également des vermicelles en sucre de couleurs diverses, qui ont le même usage.

Verre gradué

C'est un ustensile indispensable pour mesurer tous les ingrédients liquides ou en poudre. Il faut s'assurer qu'il soit posé bien droit avant de lire les graduations et se souvenir que 250 ml d'un produit n'équivalent pas forcément 250 g !

Verser en pluie

Verser progressivement et délicatement, par exemple du sucre, de la farine ou du cacao, pour les incorporer à d'autres ingrédients.

Videler

Former un rebord sur le pourtour d'une tarte en repliant la pâte sur elle-même avec les doigts. Cette technique permet de décorer et de maintenir la garniture lors de la cuisson.

Viennoiserie

Terme générique pour désigner les pâtisseries à base de pâtes levées : croissants, brioches, pains au chocolat ou aux raisins, etc.

Vinaigre

En pâtisserie, on utilise essentiellement le vinaigre d'alcool comme anticristallisant dans les cuissons de sucre et quand on monte des blancs d'œufs en neige, pour éviter qu'ils ne grainent. 1 c. à soupe de vinaigre (15 ml), ajoutée dans l'eau de la recette d'une pâte feuilletée ou d'une pâte à tarte, permettra de prolonger la conservation de la pâte de plusieurs jours.

Vol-au-vent

Petit feuilleté en forme de cheminée, que l'on sert chaud avec un accompagnement. C'est la base du pâté aux huîtres et de la bouchée à la reine. Une fois cuit, le vol-au-vent n'a pas besoin d'être congelé pour se conserver, on peut simplement l'enfermer dans une boîte ou un sachet ; ainsi protégé, on peut le conserver de 3 à 4 semaines.

Z

Zeste

Peau des agrumes : orange, citron, lime, pamplemousse, etc., que l'on retire à l'aide d'un zesteur ou d'une râpe, pour parfumer une sauce, un sirop ou une crème. En général, le zeste est retiré de la préparation après son infusion. Si l'on préfère le laisser, il faut l'extraire à la râpe fine, ou le hacher très finement, avant de l'intégrer à la recette. Il faut éviter de prendre la fibre blanche du fruit en même temps que la peau, car elle donne un goût très amer. Il est préférable de choisir des fruits non traités quand on a besoin de zestes.

Recettes de base

Crèmes et garnitures

Crème d'amandes

Ingrédients

250 g de beurre non salé
250 g de sucre granulé
250 g de poudre d'amandes
200 ml d'œufs (4)
10 ml d'extrait naturel de vanille
25 ml de rhum brun
100 g de farine tout-usage

Préparation

- Crémer le beurre, ajouter le sucre et bien fouetter
- Ajouter la poudre d'amandes, bien mélanger
- Ajouter les œufs un à un en fouettant bien
- Ajouter la vanille et le rhum, bien mélanger
- Ajouter la farine, bien mélanger

Utilisation : croissants aux amandes, amandines etc.

Crème au beurre aux œufs

Ingrédients

200 ml d'œufs (4)
500 g de sucre
150 ml d'eau
500 g de beurre non salé

Préparation

- Préparer le beurre à l'avance pour le ramollir
- Verser l'eau dans une casserole, ajouter le sucre, mélanger et cuire à 117 °C
- Dans la bassine de malaxeur ou le bol à mélanger déposer les œufs entiers et les battre au fouet en « omelette »
- Arrêter le malaxeur et laisser en attente.
- Quand le sucre est cuit, remettre le malaxeur en vitesse moyenne et verser le sucre en filet sur les œufs
- Après complet refroidissement, mettre le malaxeur en vitesse lente et ajouter progressivement le beurre
- Quand tout est bien mélangé, donner du volume 1 minute en vitesse rapide.

Utilisation : Petit gâteau, moka, bûche de Noël etc.

Conservation : 1 mois au réfrigérateur, 3 mois au congélateur. Toujours bien couvrir la surface d'une pellicule de plastique alimentaire.

Note : Avec un malaxeur de table ou un fouet électrique.

Crème pâtissière

(Inratable!)

Ingrédients

100 ml d'œufs (2)

100 g de sucre granulé

45 g de fécule de maïs

500 ml de lait

Quelques gouttes d'extrait de vanille naturelle liquide

Préparation

- Porter à ébullition le lait avec les 3/4 du sucre
- Dans un bol à mélanger fouetter 1 œuf avec le reste du sucre, ajouter la fécule, bien lisser le mélange et ajouter l'autre œuf. Bien mélanger.
- Quand le lait est à ébullition en verser une petite louche dans le mélange œufs, sucre et fécule et bien mélanger.
- En dehors du feu verser l'appareil dans le reste de lait, bien fouetter, remettre sur le feu et laisser bouillir environ 1 minute sans cesser de mélanger.
- Refroidir rapidement sur de la glace et réserver au froid dans un bol à mélanger en inox et recouvrir d'un film transparent appliqué sur la crème.

Conseil : bien lisser la crème en la parfumant avant utilisation.

Utilisation : tartes, tartelettes, roulés, éclairs, millefeuilles etc.

Conservation : 48 heures maximum au réfrigérateur. Ne se congèle pas.

Meringue sèche

Ingrédients

180 ml de blancs d'œufs (6)

360 g de sucre granulé

2 g de crème de tartre

Au choix : extrait de vanille, essence de café, essence d'érable, colorant.

Préparation

- Réunir les blancs et la crème de tartre dans le bol du mélangeur
- Monter à grande vitesse au fouet
- Ajouter un peu de sucre (environ 40 g) pour raffermir les blancs.
- Finir le mélange en ajoutant le reste du sucre
- Dresser sur papier cuisson ou sur une plaque graissée et farinée à l'aide d'une poche équipée d'une douille selon la forme désirée
- Mettre à sécher à four bas 85 °C pour une durée minimum de 6 heures

Utilisations : Amuse-gueules, petits gâteaux, vacherins etc.

Conservation : environ un mois dans un endroit sec et bien aéré.

Note : Avec un malaxeur de table ou un fouet électrique.

Meringue italienne

Ingrédients

250 g de sucre granulé
80 ml d'eau
120 ml blanc d'œufs (4)
2 g de crème de tartre
Quelques gouttes d'extrait de vanille naturelle

Préparation

- Cuire ensemble le sucre et l'eau
- Déposer les blancs d'œufs avec la crème de tartre dans la cuve du malaxeur ou le bol à mélanger
- Lorsque le sucre atteint la température de 110 °C mettre en marche le mélangeur en grande vitesse pour monter les blancs d'œufs
- Arrêter la cuisson à 121 °C (gros boulé), réduire la vitesse du mélangeur et verser le sucre en filet sur les blancs montés
- Laisser tiédir tout en fouettant à vitesse moyenne

Utilisation : gâteaux, bûches glacées, omelette norvégienne etc.

Conservation : Les produits réalisés avec cette meringue peuvent se congeler.

Note : Avec un malaxeur de table ou un fouet électrique.

Mousse au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir mi- amer
125 g de beurre non salé
80 g de sucre granulé
4 œufs

Préparation

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes
- Fondre au bain-marie le chocolat à 50 °C
- Ramollir le beurre à la consistance d'une mayonnaise
- Mélanger le beurre avec le chocolat
- Ajouter les jaunes d'œufs
- Monter les blancs d'œufs fermes avec le sucre
- Incorporer les blancs délicatement dans le mélange de chocolat fondu en pliant
- Dresser la mousse obtenue dans des coupes, réfrigérer, et décorer avant de servir d'une rosace de crème Chantilly et d'une cerise confite ou d'une cigarette en chocolat

Utilisation : dessert à la coupe uniquement.

Conservation : 48 heures maximum au réfrigérateur, ne se congèle pas.

Mousse aux fruits

Ingrédients

250 ml de purée de fruits (fraises, framboises, etc. sauf kiwi)
50 g de sucre granulé
500 ml de crème 35 %
5 feuilles de gélatine

Préparation

- Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, la presser et la fondre au four à micro-ondes
- Dans un bol verser la purée de fruits et la chauffer à environ 50 °C
- Ajouter la gélatine fondue, mélanger et laisser refroidir à environ 30 °C
- Pendant ce temps fouetter la crème 35 % avec le sucre (consistance mollette)
- Dans la purée de fruits, ajouter une petite quantité de crème, bien mélanger, puis ajouter tout le reste d'un seul coup et mélanger délicatement en pliant le mélange.

Utiliser immédiatement.

Utilisation : dessert à la coupe, gâteau mousse etc.

Conservation : 48 heures maximum au réfrigérateur, 30 jours au congélateur.

Sauce caramel

Ingrédients

250 g de glucose ou de sirop de maïs clair
250 g de sucre granulé
250 ml de crème 35 %
50 g beurre non salé
125 ml crème 35 % bouillie
Quelques gouttes d'extrait de vanille naturelle

Préparation

- Cuire à 118 °C les 250 ml de crème, le glucose et le sucre
- Faire bouillir quelques secondes les 125 ml de crème
- Retirer du feu le sucre cuit et ajouter le beurre et mélanger
- Ajouter la crème graduellement en mélangeant
- Ajouter la vanille

Variantes possibles :

Au café : ajouter 10 g de café lyophilisé

Au chocolat : 100 g de chocolat noir amer

À l'orange : ajouter 3 zestes d'orange et quelques gouttes d'huile essentielle

Utilisation : pour accompagner les desserts à l'assiette ou en coupe, les gâteaux, les crèmes glacées etc.

Conservation : 10 à 12 jours au réfrigérateur, 30 jours au congélateur.

Sauce chocolat

Ingrédients

150 ml d'eau
300 g de chocolat noir
250 g de sucre granulé
Quelques gouttes d'extrait de vanille naturelle

Préparation

- Porter tous les ingrédients à ébullition
- Laisser frémir pendant 30 minutes
- Laisser tempérer à l'air ambiant

Utilisation : pour accompagner les desserts à l'assiette ou en coupe, les gâteaux, les crèmes glacées etc.

Conservation : 10 à 12 jours au réfrigérateur, 30 jours au congélateur.

Crème anglaise

Ingrédients

250 ml de lait
150 g de sucre granulé
3 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille

Préparation

- Porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre et la vanille
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre
- Verser une petite partie du lait bouillant dans le mélange de jaunes d'œufs
- Verser le tout dans la casserole et cuire à la nappe 85 °C
- Refroidir rapidement sur de la glace en mélangeant
- Parfumer au choix : cacao, café, pistache etc.

Utilisation : pour accompagner les desserts à l'assiette ou en coupe, pour préparer des îles flottantes etc.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, ne se congèle pas.

Sabayon

Ingrédients

150 g de jaunes d'œufs (7 à 8)
100 g de sucre en poudre (glace)
100 ml de vin blanc doux

Préparation

- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre sur un bain-marie.
- Ajouter progressivement le vin blanc et fouetter pour obtenir un mélange mousseux et ferme, toujours au bain-marie
- Ajouter le parfum désiré : kirsch, Grand-Marnier, amaretto, rhum, etc.

Utilisations : gratin de fruits, sauce d'accompagnement, glacer des entremets etc.

Conservation : Utilisation immédiate.

Remplissage à tarte

Ingrédients

1000 g de fruits : bleuets, framboises ou fraises
250 ml d'eau
Le jus d'un ½ citron
250 g de sucre granulé
120 g de farine tout-usage

Préparation

- Porter à ébullition les fruits avec l'eau et le jus de citron
- À part dans un bol, mélanger le sucre et la farine
- Ajouter au mélange de fruits en dehors du feu
- Bien mélanger et cuire encore 1 minute sans cesser de remuer
- Laisser bien refroidir avant utilisation

Utilisation : garniture pour tarte, chausson, roulade etc.

Conservation : 5 à 6 jours au réfrigérateur, 1 mois au congélateur.

Remplissage au citron

Ingrédients

500 ml d'eau
175 g de sucre granulé
100 ml de jus de citron
Le zeste de 2 citrons
50 g de fécule de maïs
4 jaunes d'œufs
25 g de beurre non salé

Préparation

- Extraire le zeste des citrons avec une râpe fine
- Chauffer l'eau avec le jus de citron, les zestes et la moitié du sucre et garder à frémissement
- À part dans un bol, mélanger le reste du sucre avec la fécule
- Prendre un peu d'eau dans la casserole pour diluer le mélange de fécule
- Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger
- Mélanger le tout ensemble, bien fouetter et reporter à ébullition sans cesser de fouetter
- Laisser bouillir environ 1 minutes
- En dehors du feu ajouter le beurre

Utilisation : Employer le remplissage encore tiède pour des roulades, des tartes, des petits gâteaux etc.

Conservation : 48 heures maximum au réfrigérateur. Ne se congèle pas.

Tuiles dentelles à l'orange

Ingrédients

50 g de beurre non salé
100 g de sucre granulé
100 g d'amandes hachées
50 g de jus d'orange
25 g de farine tout usage
25 g de liqueur d'orange

Préparation

- Crémiser le beurre à la consistance d'une mayonnaise
- Ajouter le sucre et bien fouetter
- Ajouter le jus d'orange «pas froid» et émulsionner
- Incorporer la farine et bien mélanger
- Ajouter les amandes
- Parfumer avec l'alcool d'orange
- À l'aide d'une cuillère, former sur tapis de cuisson ou feuille de papier parchemin
- Cuire dans un four préchauffé à 200 °C
- À la sortie du four laisser perdre un peu de chaleur, décoller les tuiles et les former sur un rouleau à pâtisserie par exemple
- Si les tuiles durcissent trop les repasser légèrement au four

Utilisation : Petits gâteaux secs, décors d'assiettes, coupes de crème glacée etc.

Conservation : Cuites, environ 2 semaines dans une boîte fermée hermétiquement. La pâte peut se conserver au réfrigérateur bien emballée environ 2 semaines. Se congèle aussi très bien.

Pâtes semi-liquides

Pâte à crêpes fines

Ingrédients

230 g de farine tout-usage
25 g de sucre granulé
2 pincées de sel
600 ml de lait
100 g de beurre fondu
6 œufs
10 ml d'extrait de vanille naturelle
25 ml de rhum

Préparation

- Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, le sel et les $\frac{3}{4}$ du lait
- Ajouter les œufs un à un et ajouter le reste de lait
- Fondre le beurre pas trop chaud mais bien liquide et l'ajouter à la pâte
- Finir le mélange avec le rhum et la vanille
- Laisser reposer le mélange au moins 2 heures avant de faire les crêpes

Utilisation : le rendement de cette recette est d'environ 20 à 30 crêpes selon leur grosseur. Garnir au choix de confitures, sirop d'érable, mousse au chocolat, crème glacée etc... Cette recette convient parfaitement pour réaliser des crêpes Suzette.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur. 1 mois au congélateur.

Note : En supprimant le sucre vous pourrez utiliser ces crêpes pour faire des spécialités salées en cuisine.

Pâte à frire

Ingrédients

125 g de farine tout-usage
1 œuf
25 g de beurre
50 ml de lait
75 ml de bière blonde douce
5 g de levure de boulanger
2 g de sel
2 blancs d'œufs
8 g de sucre

Préparation

- Préparer le beurre fondu froid
- Délayer la levure dans le lait tiède
- Dans un bol, mélanger la farine avec le sel, le sucre, le lait, le beurre fondu froid, la levure délayée dans le lait, puis l'œuf.
- Lisser l'appareil en le remuant vivement quelques secondes avec le fouet.
- Ajouter la bière et mélanger sans excès.
- La pâte doit avoir une consistance plus épaisse qu'une pâte à crêpe, elle doit être coulante.
- Laisser reposer la pâte 1 heure
- Au moment de son emploi, terminer la pâte à frire.
- Monter les blancs en neige ferme
- Incorporer délicatement les blancs montés en neige à la pâte à beignet

Fabrication de beignets

Chauffer l'huile à 160 °C/170 °C.

Tremper des fruits ou des légumes complètement dans la pâte, les déposer délicatement dans l'huile chaude et laisser cuire les beignets 3 minutes de chaque côté.

Éponger les beignets sur du papier absorbant.

Utilisations :

Beignets sucrés

Fruits frais, utiliser toujours des fruits sains et fermes (pomme, poire, ananas, banane) ou de fruits au sirop bien égouttés.

Beignets salés

Enlever le sucre de la recette

Légumes (salsifis, aubergines, poivrons), poissons (pétoncle, crevettes, languettes de poissons), ou encore fromages, volaille cuite etc.

Appareil à clafoutis

Ingrédients

100 g de sucre
50 g de farine tout-usage
50 g de poudre d'amandes
3 œufs
150 ml de lait
150 ml de crème 35 %
10 ml d'extrait de vanille naturelle

Préparation

Mélanger le sucre avec la farine et la poudre d'amandes
Fouetter ensemble les œufs, le lait, la crème et la vanille
Mélanger les deux appareils et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur

Fabrication du clafoutis

Beurrer un moule à tarte en verre ou en terre cuite
Déposer des fruits : cerises, bleuets, framboise, fraises etc.
Verser le mélange et cuire dans un four préchauffé à 180 °C
Saupoudrer de sucre en poudre au moment du service

Conservation : 2 à 3 jours au réfrigérateur, ne se congèle pas.

Pâtes friables

Pâte à tarte

Ingrédients

200 ml d'eau froide
30 g de sucre (facultatif)
10 g de sel
500 g de farine tout-usage
300 g de beurre ou de margarine

Préparation

- Faire fondre totalement le sel et le sucre dans l'eau
- Déposer le beurre sur la farine
- Sabler légèrement
- Former une fontaine, verser l'eau et mélanger pour faire absorber le liquide
- Fraiser pour obtenir une pâte lisse
- Former une boule et envelopper dans une pellicule plastique.

Note : Ne pas trop pétrir la pâte pour qu'elle ne soit pas trop élastique

Utilisation : Tartes salées ou sucrées, pâtés à la viande etc.

Conservation : La pâte peut se conserver au réfrigérateur maximum 4 jours. Se congèle très bien environ 2 mois.

À noter : Cette pâte peut être utilisée immédiatement après sa confection mais il est préférable de la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur avant.

Pâte sucrée

Ingrédients

250 g de beurre non salé
250 g de sucre granulé
4 œufs
700 g de farine tout usage
Quelques gouttes d'extrait de vanille naturelle

Préparation

- Dans un bol à mélanger où une bassine de malaxeur, ramollir le beurre et crémer avec le sucre
- Ajouter les œufs et la vanille. Mélanger sans faire mousser, ajouter la farine. Ne pas trop pétrir
- Réserver au froid bien emballée

Utilisation : Tartes aux poires, amandines, fonds de tartes précuits etc...

Conservation : 8 jours au réfrigérateur, 2 mois au congélateur.

À savoir : Il est préférable de préparer cette pâte la veille. Ou alors de la faire refroidir au congélateur pour une utilisation plus rapide.

Pâte sablée aux amandes

Ingrédients

150 g de beurre non salé mou
250 g de farine tout-usage
60 g d'amandes en poudre
2 g de levure chimique (poudre à pâte)
125 g de sucre glace (en poudre)
2 œufs
2 g de sel
Quelques gouttes d'extrait de vanille naturelle

Préparation

- Ramollir légèrement le beurre
- Mélanger ensemble tous les ingrédients secs
- Ajouter le beurre au mélange de farine, sabler du beau des doigts.
- Faire une fontaine et au centre déposer les œufs, le sel et la vanille.
- Pétrir simplement pour mélanger mais sans excès
- Faire reposer au réfrigérateur

Utilisation : Tartes, tartelettes, petits sablés, amandines etc.

Conservation : 8 jours au réfrigérateur, 2 mois au congélateur.

Pâtes levées

Pâte à brioche simple

Ingrédients

10 g de levure de boulanger déshydratée
250 ml d'eau à 20 °C
2 œufs
8 g de sel
70 g de sucre granulé
500 g de farine tout-usage
100 g de beurre non salé

Préparation

- Réhydrater la levure dans l'eau
- Ajouter tous les autres ingrédients sauf le beurre
- Pétrir 6 à 8 minutes pour obtenir une pâte lisse et homogène
- Ajouter le beurre ramolli et pétrir 3 à 4 minutes pour bien l'incorporer
- Laisser la pâte gonfler (elle doit doubler de volume)
- Aplatir la pâte et la réserver au froid bien emballée pendant au minimum 4 heures et former des boules
- Laisser gonfler dans un endroit tiède bien abrité dans un sac en plastique par exemple. Les boules doivent à peu près doubler de volume
- Dorer à l'œuf et cuire à 200 °C degrés centigrades 15 à 20 minutes suivant la taille des brioches

Utilisation : Brioches aux fruits, au sucre, à la cannelle. Saucisson en brioche etc.

Conservation : 1 journée au réfrigérateur, 2 mois au congélateur.

Pâte à pizza

Recette secrète...

Ingrédients

600 g de farine tout-usage
4 g de levure chimique (poudre à pâte)
260 g d'eau tiède
15 g de levure de boulanger déshydratée
1 œuf
35 g d'huile d'olives
50 g de Seven-Up®
15 g de sel

Préparation

- Réhydrater la levure dans l'eau
- Mélanger la farine avec la poudre à pâte
- Fouetter ensemble l'huile, le Seven-up®, l'œuf et le sel
- Faire une fontaine avec la farine et verser au centre les liquides
- Pétrir pour obtenir une pâte légèrement élastique
- Peser des pâtons de 180/200 g, former des boules et laisser reposer 10 minutes à l'abri de l'air
- Allonger les boules en forme de disques et les déposer sur assiette à pizza ou sur plaque à cuisson.
- Garnir, laisser reposer 20 minutes environ et enfourner dans un four préchauffé à 220 °C

Utilisation : pizza, pissaladière

Conservation : 1 mois au congélateur.

Petits pains de blé

Ingrédients

400 g de farine de blé entier
100 g de farine blanche à pain
10 g de levure de boulanger déshydratée
10 g de sel
325 ml d'eau tiède (environ 25 °C)
40 g de beurre mou

Préparation

- Réhydrater la levure dans l'eau tiède pendant environ 10 minutes.
- Pendant ce temps peser et mélanger ensemble les farines, le sel et le beurre mou.
- Ajouter l'eau contenant la levure et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et élastique.
- Déposer la pâte dans un saladier légèrement enfariné. Couvrir avec un linge ou un sac de plastique et laisser gonfler la pâte au chaud. Elle doit à peu près doubler de volume.
- Aplatir la pâte pour faire sortir le gaz carbonique et la couper en 12 morceaux. Les former en boules et les déposer sur une plaque à pâtisserie.
- Couvrir avec un sac en plastique ou un linge et laisser encore doubler les boules dans un endroit chaud environ 25 °C à 30 °C
- Cuire les petits pains dans un four préchauffé à 200 °C/ 400 °F environ 10 à 15 minutes.

Utilisation : petits pains, pains en moule, pizza etc.

Conservation : pour utilisation immédiate, ne se congèle pas

À noter : on peut diviser ou multiplier la recette. La quantité d'eau est approximative selon le taux d'humidité ambiant.

Pain intégral

Ingrédients

1 kg de farine intégrale
20 g de sel
10 à 15 g de levure sèche
650 ml d'eau tiède

Préparation

- Faire dissoudre la levure avec un peu d'eau tiède (100 ml environ) pendant 15 à 20 minutes.
- Dans un récipient, mélanger la farine et le sel. Ajouter la levure. Bien mélanger.
- Mettre le restant d'eau (550 ml environ) et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse, environ 15 minutes.
- Mettre en boule. Huiler très légèrement un récipient, mettre la pâte dedans et laisser lever pendant 30 minutes. N.B. la pâte doit être bien couverte avec un plastique.
- Rabattre la pâte gonflée et couper à la grosseur (ou au poids) désirée. Laisser reposer 10 à 15 minutes la pâte toujours couverte. Puis façonner selon votre désir. Mettre en moules couverts d'un plastique dans un endroit tiède (26 °C à 28 °C) pendant environ 45 minutes.
- Cuire à four chaud 200 °C (selon la grosseur des pains, cela peut prendre de 20 à 45 minutes). Sortir du four, mettre sur une grille et laisser reposer (ressuer).

Pain Multi-céréales

Ingrédients

1 kg de farine à pain
100 g de farine de seigle
100 g de farine de blé entier
90 g de farine de sarrasin
90 g de farine de blé concassé
90 g de farine de gruau
90 g de farine de son de blé
15 g de miel
50 g de cassonnade
32 g de sel
25 g de levure sèche
975 ml d'eau à 25 °C)
50 g de beurre

Préparation

- Dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède (15 minutes).
- Mélanger tous les ingrédients sauf l'eau. Ajouter la levure. Mélanger. Puis mettre le restant d'eau. Pétrir environ 15 minutes pour obtenir une pâte souple. En faire une boule.
- Huiler très légèrement un récipient et y mettre la pâte. La couvrir et laisser pousser 40 minutes.
- Rabattre la pâte et la laisser reposer 10 minutes. Façonner, mettre en moules, couvrir et mettre dans un endroit chaud (26 à 28 °C) environ 1 heure.
- Mettre au four à 190 °C. La cuisson est longue, selon la grosseur des pains, cela peut prendre jusqu'à 1 heure.
- Sortir du four, mettre sur une grille et faire ressuer.

Note: on peut aussi acheter de la farine déjà toute mélangée, dans ce cas, appliquer la méthode du pain de blé entier.

Pain au fromage

Ingrédients

300 ml d'eau tiède
8 g de levure de boulanger déshydratée
500 g de farine blanche à pain
10 g de sel
25 g de lait en poudre (facultatif)
25 g d'huile d'olives
100 g de fromage (cheddar, suisse, bleu, parmesan, camembert, etc.)
On peut aussi faire un mélange de fromages

Préparation

- Dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède et laisser reposer 15 minutes.
- Dans un récipient mélanger la farine, le sel et le beurre ou la margarine ramollie et le restant de l'eau
- Pétrir environ 10 minutes. Ajouter le fromage coupé en petits cubes
- Former une boule et mettre la pâte dans un récipient très peu huilé. Couvrir et laisser pousser environ 40 minutes
- Aplatir la pâte et la couper.
- Laisser un temps de repos de 10 minutes
- Bouler à nouveau et mettre en moule. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud (26 à 28 °C) pendant environ 45 minutes
- Cuire à four chaud à 200 °C environ 35 minutes selon la grosseur des pains
- À la sortie du four déposer le pain sur une grille et le laisser refroidir

Conservation : le pain peut se congeler cuit

Pain aux herbes

(Aneth, herbes de Provence, basilic, cumin, etc...)

Ingrédients

1 kg de farine à pain
20 g de sel
20 g de levure fraîche
2 g d'herbes (selon le goût on peut en mettre 5 g max)
25 g de lait en poudre
20 g d'huile d'olive ou de beurre en pommade
une toute petite pincée de poivre de cayenne (facultative)
650 ml d'eau tiède

Préparation

- Délayer la levure dans une peu d'eau tiède pendant.
- Mélanger la farine, le sel, les herbes choisies, la matière grasse, le lait en poudre et la pincée de Cayenne.
- Ajouter la levure. Bien mélanger puis mettre le restant de l'eau. Bien pétrir environ 12 minutes pour obtenir une pâte assez souple.
- Mettre la pâte dans un récipient. Couvrir et laisser pousser environ 40 minutes.
- Rabattre la pâte, la couper en deux, la bouler et laisser reposer 10 minutes. Façonner puis mettre en moules et couvrir. Mettre dans un endroit chaud (26 à 28 °C) pendant environ 40 minutes.
- Mettre au four chaud à 200 °C. Le temps de cuisson varie selon la grosseur des pains.

Pain aux raisins

Ingrédients

1 kg de farine à pain
20 g de sel
10 g de levure sèche
200 g de raisins secs
25 g de margarine
640 ml d'eau tiède

Préparation

- Dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer environ 10 minutes.
- Dans un récipient mélanger la farine, le sel et la matière grasse. Ajouter la levure. Bien mélanger. Mettre les raisins. Ajouter le restant d'eau et pétrir 10 à 12 minutes.
- Dans un récipient légèrement huilé, mettre la pâte en boule, couvrir et mettre dans un endroit sec et chaud (26 à 28 °C) environ 35 minutes.
- Rabattre la pâte. Couper. Laisser reposer 10 minutes. Façonner. Mettre en moules, couvrir et laisser doubler de volume (environ 45 minutes).
- Cuire à four chaud à 200 °C.
- Sortir du four, mettre sur une grille et laisser ressuer.

Pain aux olives (noires ou vertes)

Ingrédients

1 kg de farine à pain
15 g de sel (faire attention les olives sont salées)
15 g de levure sèche
100 ml d'huile d'olive
200 g d'olives
1/2 oignon coupé en petits morceaux (l'oignon rouge donne un meilleur goût)
1 pincée de fines herbes (ou basilic)
620 ml d'eau tiède

Préparation

- Faire revenir les oignons avec une partie de l'huile. Laisser refroidir. Ajouter les olives, les fines herbes, le restant d'huile et bien mélanger.
- Dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède
- Dans un récipient mélanger la farine et le sel. Y ajouter la levure puis le mélange olives/oignons. Ajouter le restant d'eau et pétrir pendant 10 minutes pour obtenir une pâte souple et lisse.
- Mettre la pâte dans un récipient, couvrir et laisser pousser pendant 30 à 40 minutes.
- Rabattre et couper selon la taille désirée. Laisser reposer 10 minutes.
- Façonner, mettre en moules, couvrir et laisser pousser 40 minutes ou plus.
- Cuire à four chaud à 190 °C pendant 35 minutes environ selon la grosseur des pains.
- Sortir du four, mettre sur une grille et laisser ressuer.

Pain italien

Ingrédients

1 kg de farine à pain
20 g de sel
10 à 15 g de levure sèche
120 ml d'huile d'olive
475 ml d'eau tiède

Pâte ferme : bien la couvrir pendant toutes les étapes de panification

Préparation

- Dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède et laisser reposer 15 à 20 minutes.
- Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et l'huile d'olive. Ajouter la levure. Mélanger et mettre le restant d'eau. Bien pétrir pour obtenir une consistance ferme.
- Huiler un récipient, y mettre la pâte, bien couvrir et laisser pousser 30 minutes.
- Rabattre la pâte et couper selon la taille désirée. Laisser reposer 10 minutes.
- Façonner selon votre goût et laisser pousser environ 40 minutes.
- Mettre au four à 200 °C.
- À la sortie du four mettre sur une grille et laisser refroidir.

Note: Bien couvrir la pâte.

En règle générale, pour tous les pains il faut éviter les courants d'air, bien couvrir la pâte à chaque étape de la panification de préférence avec une pellicule de plastique qui l'aide à garder son humidité. Tous ces pains peuvent être faits avec de la farine de blé entier.

Muffins choco-bananes

Ingrédients

300 g de farine forte
140 g de sucre
60 g de poudre de cacao
12 g de levure chimique
5 g de sel
1 oeuf battu
250 ml de lait
140 g d'huile végétale
250 g de bananes ou pommes (en purée)
Q.S. vanille
Q.S. essence d'amande amère
125 g de noix de grenoble hachées ou chocolat laboratoire haché

Préparation

- Préparer les moules à muffins avec les caissettes de papier.
- Tamiser ensemble tous les ingrédients secs.
- Mélanger les autres ingrédients: oeuf, lait huile, bananes, vanille, essence d'amande.
- Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs.
- Incorporer les noix hachées.
- Mouler dans des moules à muffins garnis de caissettes en papier à l'aide d'une cuillère à crème glacée.
- Cuire immédiatement les muffins à 200 °C pendant 20 minutes environ, selon la grosseur de ces derniers.

Conservation: Quelques jours dans le réfrigérateur. Peuvent être congelés une fois cuits.

Rendement: Cette recette donne 12 gros muffins.

Muffins aux bananes

Ingrédients

100 g d'oeufs
170 g de sucre
225 g de bananes mûres en purée
65 g de yogourt nature ou crème 35%
225 g de farine forte ou de blé entier
10 g de levure chimique
40 g de noix hachées
40 g de beurre fondu

Préparation

- Battre parfaitement les oeufs et le sucre. Ajouter les bananes en purée.
- Ajouter le yogourt et continuer de battre l'appareil.
- Incorporer la farine et la levure chimique.
- Ajouter les noix.
- Incorporer le beurre fondu.
- Portionner dans des moules à muffins garnis de caissettes en papier, à l'aide d'une cuillère à crème glacée.
- Cuire immédiatement à 200 °C pendant 15 à 20 minutes selon la grosseur des muffins.

Conservation: Recouvert d'une pellicule plastique, se conserve plusieurs jours au réfrigérateur. Peut être congelé une fois cuit.

Utilisation: Muffins en caissette de papier.

Rendement: 2 douzaines de gros muffins (24 muffins).

Muffins au son et au miel

Ingrédients

500 ml de lait
30 ml de vinaigre
2 oeufs
150 ml d'huile végétale
180 g de miel
Q.S. de vanille
180 g de son de blé
450 g de farine forte
280 g de cassonade
10 g de bicarbonate de soude
10 g de levure chimique
300 g de raisins secs ou bleuets congelés

Préparation

- Préparer les moules à muffins avec les caissettes de papier.
- Mélanger le lait et le vinaigre.
- Mélanger les autres ingrédients: oeuf, miel, huile, vanille et y ajouter le lait. Incorporer le son.
- Tamiser ensemble tous les ingrédients secs.
- Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs.
- Terminer en incorporant les raisins ou bleuets.
- Mouler dans des moules à muffins garnis de caissettes en papier à l'aide d'une cuillère à crème glacée
- Cuire immédiatement les muffins à 200 °C pendant 15-20 minutes environ, selon la grosseur des muffins.

Conservation: Quelques jours dans le réfrigérateur. Peuvent être congelés une fois cuits.

Muffins aux carottes et ananas

Ingrédients

240 g de farine forte
180 g de cassonade
35 g de son de blé
6 g de levure chimique
5 g de bicarbonate de soude
3 g de sel
3 g de cannelle moulue
2 oeufs
115 g d'huile végétale
110 g de carottes râpées
300 g d'ananas broyés avec le jus (1 boîte de 19 onces)

Préparation

- Battre les oeufs.
- Ajouter les carottes et l'ananas avec le jus.
- Tamiser la farine.
- Mélanger ensemble les ingrédients secs.
- Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
- Mouler dans les moules à muffins garnis de caissettes en papier à l'aide d'une cuillère à crème glacée.
- Cuire immédiatement les muffins à 200 °C pendant 20 minutes environ.

Conservation: Quelques jours dans le réfrigérateur. Peuvent être congelé une fois cuit.

Utilisation: Muffins en caissettes de papier.

Rendement: 1 douzaine de gros muffins.

Pâtes battues poussées

Génoise

Ingrédients

4 œufs

100 g de sucre granulé

100 g de farine tout-usage

Pour la génoise au chocolat remplacer 10 g de farine par 10 g de cacao en poudre tamisé

Préparation

- Tamiser la farine
- Beurrer et enfariner le moule
- Dans un bol de malaxeur, casser les œufs, ajouter le sucre et fouetter au fouet à main
- Déposer le bol sur un bain marie et chauffer le mélange sans cesser de remuer
- Monter ensuite au malaxeur ou fouet électrique hors du bain-marie à la vitesse maximum.
- Quand le mélange commence à faire des pics, réduire la vitesse et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et ferme comme de la meringue.
- Ajouter la farine en pluie en pliant délicatement le mélange.
- Cuire dans un four préchauffé à 180 °C
- La génoise est cuite quand on appuie légèrement la main à la surface et qu'elle remonte sans laisser de marque de creux. On peut aussi vérifier avec la pointe d'un petit couteau qui doit ressortir sèche.

Utilisation : moka, shortcake, roulade, bûche de Noël etc.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, se congèle très bien pendant 2 mois.

Remarque : ne pas ouvrir le four tant que la génoise n'est pas dorée.

Pâte à chou

Ingrédients

250 ml d'eau
10 g de sucre granulé
5 g de sel
100 g de beurre non salé
200 g de farine tout-usage
250 ml d'œufs (5)

Préparation

- Porter à ébullition l'eau, le sucre, le sel et le beurre en remuant constamment pour éviter trop d'évaporation
- Ajouter la farine en une seule fois hors du feu.
- Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole
- Hors du feu continuer à dessécher pendant une minute environ
- Verser dans un bol à mélanger et ajouter un à un les œufs, bien travailler la pâte pour lui donner du corps

Utilisation : chou, éclair, paris-brest croquembouche, profiteroles.

En cuisine : gougères, pommes dauphines, quenelles

Conservation : 24 heures au réfrigérateur, se congèle 1 mois cuite ou crue.

À noter : Cette pâte est généralement dressée à la poche sur plaque très légèrement graissée ou habillé d'une feuille de papier cuisson (parchemin). La température de cuisson se situe entre 185 °C et 200 °C. Le four doit rester fermé durant les 20 premières minutes.

Gâteau aux fruits

Ingrédients

250 g de beurre non salé
250 g de sucre granulé
250 g d'œufs (5)
250 g de farine à pâtisserie
250 g de cerises rouges confites
250 g de cerises vertes confites
250 g de fruits confits en cubes mélangés
250 g de raisins secs
30 g de rhum

Préparation

- Faire gonfler les raisins dans l'eau tiède
- Faire macérer les fruits confits dans le rhum
- Beurrer 2 à 3 moules à gâteau ou les tapisser de papier parchemin
- Ramollir le beurre à la consistance d'une mayonnaise et bien fouetter avec le sucre
- Ajouter les œufs deux par deux
- Ajouter la farine tamisée
- Égoutter les raisins
- Ajouter tous les fruits et bien mélanger
- Répartir l'appareil dans les moules
- Cuire au four pendant une 1 heure à 180 °C
- Continuer la cuisson à 175 °C pendant une 1 heure.
- Si le gâteau dore trop vite, le protéger avec une feuille d'aluminium déposée en surface
- Laisser refroidir à la température de la pièce

Conservation : Plusieurs semaines au réfrigérateur emballer dans une feuille d'aluminium, on peut l'arroser de rhum régulièrement pour le gâteau traditionnel du Québec. Se congèle environ 2 mois

À savoir : pour un gâteau plus « santé » on peut remplacer les fruits confits et les cerises par des dattes, des pruneaux, des figues sèches coupés en petits dés etc. en même quantité.

Madeleines

Ingrédients

250 g œufs (5)
200 g de sucre granulé
200 g de farine à pâtisserie
5 g de levure chimique (poudre à pâte)
200 g de beurre non salé
2 gouttes d'huile essentielle d'orange
10 gouttes de vanille liquide

Préparation

- Beurrer les moules à madeleines et les enfariner légèrement
- Faire fondre le beurre liquide mais pas trop chaud
- Fouetter les œufs dans un bol à mélanger
- Ajouter le sucre et faire mousser le mélange
- Ajouter la farine et la levure chimique
- Mélanger avec une maryse (spatule en caoutchouc)
- Ajouter le beurre fondu, la vanille et l'huile essentielle d'orange, bien mélanger
- Mouler à la cuillère
- Cuire à 210 °C.

Utilisation : à consommer tel quel ou comme base de petits gâteaux.

Conservation : 1 journée au réfrigérateur, se congèle 1 mois.

MESURES ET EQUIVALENCES

Abréviations

cl = centilitre

cm = centimètre

g = gramme

h = heure

kg = kilogramme

L = litre

ml = millilitre

mm = millimètre

min = minute

Équivalences des poids et mesures

1 L = 100 cl = 1000 ml

1 kg = 1000 g

1 m = 100 cm = 1000 mm

INDEX

A

Abaisse, 15
Abricoter, 15
Abricot sec, 15
Alcool anisé, 15
Alcool d'orange, 16
Allonger, 16
Amande, 16
Amaretto, 16
Améliorants, 17
 S500 , 17
 Extrait de malt, 17
 Acide ascorbique, 17
Ananas, 17
Angélique, 17
Anis, 18
 Anis étoilé, 18
Appareil, 18
Antis cristallisants , 18
 Glucose, 19
 Sucre inverti, 19
 Sorbitol , 19
Aromatiser, 19
Avocat, 19

B

Babeurre, 21
Bain-marie, 21
Baking, 21
Balance, 21
Banane, 22
Banneton, 23
Baratte, 23
Bassine à confiture, 23
Bassine de malaxeur, 24
Battre, 24
Bavaroise, 24
Beigne, 24
Beignet, 24

Beurre, 25
Beurre de cacao, 25
Beurre en pommade, 26
Bicarbonate de soude, 26
Biscuits (galettes), 27
Biscuits à la cuillère, 28
Biscuit au cacao sans farine, 29
Biscuit de Noël, 29
Blanchir, 29
Blanc-manger, 30
Bleuet, 30
Bombe Alaska, 31
Bouteille à « puncher », 31
Brownies, 31
Brûlé, 32
Bûche de Noël, 32

C

Cabosse, 35
Cacao, 35
Café, 36
Caissette, 37
Cake, 37
Calvados, 38
Camembert, 38
Candissoire, 38
Cannelé, 39
Canneler, 39
Cannelle, 39
Carambole, 39
Caramel, 40
Caraméliser, 41
Carré aux dattes, 41
Casserole à flamber, 41
Casserole : fond attaché, 42
Cassonade, 42
Cercle à gâteau : comment le fabriquer, 42
Cerise, 42
Cerise façon marasquin, 43
Chantilly, 43
Chapelure, 45

Charlotte, 45
Chemiser, 45
Cheveux d'ange, 46
Chinois, 46
Chiqueter, 46
Chocolat, 46
Chocolat laboratoire, 49
Chocolat noir mi-amer, 50
Chocolat amer, 50
Chou à la crème, 50
Cigarette en chocolat, 50
Citron, 51
Clafoutis, 51
Clarifier, 51
Coing, 52
Compote de fruits, 52
Concasser, 52
Confitures, 52
Congélation, 53
Copeaux de chocolat, 54
Corne, 54
Cornet, 54
Coucher, 55
Coulis de fruits, 55
Coupe glacée, 55
Couteau-scie, 55
Couverture, 56
Crème 35%, 56
Crème aigre, 56
Crème anglaise, 56
Crème au beurre, 57
Crème brûlée, 57
Crème d'amandes, 58
Crème de tartre, 58
Crème fleurette, 59
Crème fouettée, 59
Crème fraîche, 59
Crème glacée, 60
Crème pâtissière, 60
Crème sure, 61

Crémer, 61
Crème renversée, 62
Crêpe, 62
Crêpes Suzette, 63
Cristallisation, 63
Croissant aux amandes, 64
Croquembouche, 65
Cuire à la nappe, 65
Cuisson, 65
Cuisson des sucres, 67
Cuivre, 69
Cul-de-poule, 69

D

Décanner, 71
Décors rapides en chocolat, 71
Découper un gâteau, 71
Décuire, 72
Démouler, 72
Dentelle, 73
Dessécher, 73
Détailler, 73
Détrempe, 73
Diminuer le sucre, 74
Dorer, 74
Dorure, 74
Douille, 75
Douillon, 75
Douillon de pomme, 75
Dresser, 76

E

Eau-de-vie, 77
Écaler, 77
Éclairs, 77
Écumoire, 77
Édulcorer, 78
Emporte-pièce, 78
Émulsifiant, 78
 Lécithine, 79
 Atlas™, surfactant, Tendem 22h™, Vanlite™, 79
Émulsionner, 79

Enfariner, 79
Enfourner, 79
Enrober, 80
Entremets, 80
Équivalences, 80
Essence, 82
Estagnon, 82
Extrait, 82
F
Façonner, 83
Faire pousser, 83
Farine à gâteau (type 45), 83
Farine à pain, 83
Farine de blé (type 150), 83
Farine de blé concassé, 84
Farine de gruau, 84
Farine d'épeautre, 84
Farine de seigle, 85
Farine de sarrasin, 85
Farine de son , 85
Fariner, 85
Farine forte, 86
Farine intégrale, 86
Farine tout usage ou normale (type 55), 86
Fécule, 86
Filmer, 86
Flamber, 87
Fleurier, 87
Fleuron, 87
Fleurs d'oranger, 87
Foncer, 88
Fond, 88
Fondant, 88
Fondue au chocolat, 89
Fontaine ou puits, 89
Forêt-noire, 89
Former une fontaine, 90
Four, 90
Fourrer, 91
Fraise, 91

Fraiser, 91
Framboise, 92
Frangipane, 92
Frémir, 92
Fromage blanc, 92
Fromage de chèvre, 93
Fromage Philadelphia™, 93
Fructose, 93
Fruits à l'alcool, 93
Fruits au sirop, 94
Fruits confits, 94
Fruits déguisés, 95
Fruits de la passion, 95
Fruits givrés, 96
Fruits secs, 96
G
Gadelle, 97
Galette des rois, 97
Ganache, 97
Garnir, 98
Garniture à tarte, 98
Gâteau à étages, 99
Gâteau au fromage, 99
Gâteau aux fruits, 100
Gâteau de mariage, 101
Gâteau de riz, 101
Gâteau des anges, 101
Gâteau roulé, 102
Gélatine, 102
Gelée, 103
Gélifiants, 103
 Agar-agar, 104
 Gélatine en poudre, 104
 Gélatine en feuille, 104
 Gel dessert, 104
 Gomme adragante, 104
 Pectine lente, 104
Génoise (gâteau éponge), 105
Gianduja, 105
Gin, 106

Gingembre, 106
Glace, 106
Glacer, 106
Glace royale, 107
Glucose, 107
Gluten, 107
Gousse de vanille, 108
Grainé, 108
Graisser, 108
Granité, 108
Grenade, 109
Grille, 109
Griller, 109
Griotte, 109
Groseille, 110

H

Hacher, 111
Huile d'olive, 111
Huile essentielle, 111
Huile végétale, 112

I

Île flottante, 113
Imbiber, 113
Incorporer, 113
Infusion, 113
Ingrédients, 114

J

Jujube, 115

K

Kirsch, 117
Kiwi, 117
Kouglof, 118
Kumquat, 118

L

Lait, 119
Lait de chèvre, 119
Lait de coco, 120
Lait de soja, 120
Lait en poudre, 120
Langue-de-chat, 120

Lavande, 121
Lécithine, 121
Levain, 121
Lever, 122
Levure de boulanger , 122
Levure, 122
 Levure biologique fraîche, 122
 Levure biologique déshydratée, 123
 Levure biologique déshydratée instantanée, 123
 Levure biologique, 123
 Levure chimique, 123
 Levure sèche, 124
 Carbonate d'ammonium, 124

Liant, 125

Lime, 125

Liqueur, 125

Lisser, 126

Litchi, 126

Lyophilisé, 126

M

Macérer, 127

Maison en pain d'épices, 127

Maïzena™, 127

Malaxeur, 128

Mandoline, 128

Mangue, 128

Marbre, 128

Margarine, 129

Marmelade, 129

Marron, 129

Masquer, 130

Massepain, 130

Masser, 130

Mélasse, 130

Melon, 130

 Melon au porto, 131

Meringue, 131

 Meringue française, 133

 Meringue italienne, 133

 Meringue suisse, 133

Meringuer, 133
 Miel, 134
 Mignardises, 134
 Mirabelle, 134
 Moka, 134
 Mollette, 135
 Monter, 135
 Moule à chocolat, 135
 Moules improvisés, 136
 Des moules ballons, 136
 Moule à gâteau, 137
 Moule à tarte, 138
 Mousse au chocolat, 138
 Mousse aux fruits, 139
 Muffin, 139
 Muffin anglais, 139
 Myrtilles, 139
N
 Nappage, 141
 Napper, 141
 Noix, 141
 Allergies, 142
 Nonnettes, 142
 Nougat, 142
 Nougatine, 142
O
 Œuf, 145
 Œuf entier, 146
 Omelette norvégienne, 146
 Orange, 146
P
 Pailleté, 149
 Pain aux bananes, 149
 Pain brioché, 149
 Pain de campagne, 149
 Pain de mie, 150
 Pain d'épices, 150
 Pain perdu (pain doré), 150
 Palette, 151
 Pannequet, 151
 Papier absorbant, 151
 Papier paraffiné (papier ciré), 152
 Papier-parchemin, 152
 Papier siliconé, 152
 Papier sulfurisé, 152
 Parer, 153
 Parfums, 153
 Parfumer, 153
 Parisienne, 153
 Passer, 153
 Passoire, 153
 Pastèque, 154
 Sculpture végétale, 154
 Pastillage, 154
 Pâte à brioche, 155
 Pâte à choux, 155
 Pâte à glacer, 156
 Pâte à pain, 157
 Pâte à pizza, 157
 Pâte à sablés, 157
 Pâte à sel, 158
 Pâte à tarte, 158
 Pâte d'amandes, 159
 Pâte d'antiquaire, 159
 Pâte de fruits, 159
 Pâte de noisettes, 160
 Pâte élastique, 160
 Pâte feuilletée, 160
 Pâte filo, 161
 Pâte levée, 162
 Pâte sucrée, 162
 Pâton, 162
 Pectine, 162
 Peigne à décor, 163
 Peler à vif, 163
 Pellicule plastique, 163
 Pépites de chocolat, 163
 Pèse-sirop, 164
 Petit-lait, 164
 Petit pain salade, 165

Petits-fours, 165
 Pétrir, 165
 Pièce montée, 165
 Pignon, 165
 Piment de Cayenne, 166
 Pinceau alimentaire, 166
 Piquer, 166
 Pithiviers, 166
 Planche à découper, 167
 Plier, 167
 Poche à douille, 167
 Pocher, 167
 Pochoir, 168
 Poire, 168
 Anjou, 168
 Asiatique, 168
 Bosc, 168
 Rocha, 169
 Williams, 169
 Poires au vin, 169
 Poivre, 169
 Pomme, 170
 Lobo, 170
 Empire, 170
 McIntosh, 170
 Spartan, 170
 Cortland, 170
 Pomme en cage, 170
 Pommette , 171
 Gelée de pommette, 171
 Porter à ébullition, 172
 Poudre de cacao, 172
 Praline , 172
 Pralinés, 172
 Profiteroles, 172
 Pruneaux, 173
 Pudding, 173
 Pudding chômeur, 173
Q
 Quatre-quarts, 175

Quetsche, 175
 Raisins secs, 177
 Les raisins de Corinthe (Grèce), 177
 Les raisins de Malaga (Espagne), 177
 Les raisins de Smyrne (Turquie, Californie), 177
 Les raisins Sultana ou sultanines (Grèce), 177
 Ramequin, 177
 Rayer (la galette), 178
 Recette, 178
 Reine-claude, 179
 Réserver, 179
 Rhubarbe, 179
 Rhum, 180
 Rognures de pâte feuilletée, 180
 Rosace, 180
 Roulade, 180
 Rouleau à pâtisserie (rouleau à pâte), 180
 Ruban, 181
S
 Sabayon, 183
 Sabler, 183
 Salade de fruits, 183
 Sauce chocolat, 184
 Scone, 184
 Sel, 184
 Seven-Up™, 184
 Shortcake, 185
 Shortening, 185
 Sirop d'érable, 185
 Sirop de maïs, 186
 Sirop de sucre, 186
 Son de blé, 187
 Sorbet, 187
 Sirop pour sorbet, 187
 Fabriquer un sorbet, 187
 Sorbet express, 188
 Sorbetière, 188
 Soufflé, 189
 Chaud, 189
 Glacé, 189

Soupe froide, 189
Sucre candi, 190
Sucre cristallisé, 190
Sucre cuit, 190
Sucre en poudre, 190
Sucre inverti, 190
Sucre semoule, 191
Sucre vanillé, 191
Suprême, 191
Surgélation, 192
T
Tabler, 193
Tamiser, 193
Tarte au chocolat, 193
Tarte au citron, 194
 Fond détrempe, 194
Tarte au sucre, 194
Tarte aux fruits, 195
Tarte Bourdaloue, 195
Tarte couverte, 196
Tarte Sacher, 196
Tarte Tatin, 196
Tempéreuse, 197
Thé, 197
Thermomètre, 197
Tiramisu, 198
Tourer, 198
Trancher une génoise, 199
Travailler, 199
Tremper, 199
Truffe, 200
Turbinage, 200
V
Vacherin, 201
Vanille, 201
Vanilline, 201
Vanner, 202
Vermicelle, 202
Verre gradué, 202
Verser en pluie, 202

Videler, 203
Viennoiserie, 203
Vinaigre, 203
Vol-au-vent, 203

Z

Zeste, 205

Recettes de base

Crème d'amandes, 210
Crème au beurre aux œufs, 211
Crème pâtissière, 212
Meringue sèche, 213
Meringue italienne, 214
Mousse au chocolat, 215
Mousse aux fruits, 216
Sauce caramel, 217
Sauce chocolat, 218
Crème anglaise, 219
Sabayon, 220
Remplissage à tarte, 221
Remplissage au citron, 222
Tuiles dentelles à l'orange, 223
Pâte à crêpes fines, 226
Pâte à frire, 227
Appareil à clafoutis, 229
Fabrication du clafoutis, 229
Pâte à tarte, 232
Pâte sucrée, 233
Pâte sablée aux amandes, 234
Pâte à brioche simple, 236
Pâte à pizza, 237
Petits pains de blé, 238
Pain intégral, 239
Pain Multi-céréales, 240
Pain au fromage, 241
Pain aux herbes, 242
Pain aux raisins, 243
Pain aux olives (noires ou vertes), 244
Pain italien, 245
Muffins choco-bananes, 246
Muffins aux bananes, 247

Muffins au son et au miel, 248
Muffins aux carottes et ananas, 249
Génoise, 252
Pâte à chou, 253
Gâteau aux fruits, 254
Madeleines, 255

IMPRIMÉ AU CANADA
2017



<https://jadidpdf.com/fr>



<https://jadidpdf.com/fr>